MENU

DÉGUSTATION

150

CANAPÉS

Saucisson de foie gras IGP Périgord, condiment poire aux épices cuit à la cocotte.

Truite des Eaux de l'Inval, confite au gras de canard, brillance de fumet et radis blue meat.

Pomme soufflée farcie au fromage frais et goût iodé.

AMUSE BOUCHE

Cœur de reinette en douceur et brunoise acidulée de Granny Smith, mousse de Tomme des Croquants de Saint-Cyprien, pain de campagne croustillant aux herbes du jardin.

ENTRÉES

Berlingots de betterave et poisson bleu, minis betteraves glacées, mousseline de seiche et segments d'agrume, oeufs de truite, {Caviar de la Maison Prunier, supplément 20}.

&

Foie gras poêlé IGP Périgord, laqué au jus de canard, croûte d'herbes fraîches et sauce Périgueux, condiment à la bourrache.

PLATS

Demi-homard breton confit aux bourgeons de sapin, carottes des sables, sauce homardine au parfum de sous-bois.

&

Pigeon de chez Michel Pribilsqui, courge, condiment aux graines de courge torréfiées, jus de pigeon acidulé.

PRÉ DESSERT

Le Colonel du M

DESSERT

{Suggestion du Chef}

Poire au naturel juste marinée à l'huile d'olive, biscuit aux olives noires et sorbet marjolaine sauvage.

MIGNARDISE

La noix du Périgord.

Prix nets en euros. Service compris.

ACCORDS METS & VINS

DÉGUSTATION {5 services} 95

Adrien SORO

MENU

ESCAPADE

120

CANAPÉS

Saucisson de foie gras IGP Périgord, condiment poire aux épices cuit à la cocotte.

Truite des Eaux de l'Inval, confite au gras de canard, brillance de fumet et radis blue meat.

Pomme soufflée farcie au fromage frais et goût iodé.

AMUSE BOUCHE

Cœur de reinette en douceur et brunoise acidulée de Granny Smith, mousse de Tomme des Croquants de Saint-Cyprien, pain de campagne croustillant aux herbes du jardin.

ENTRÉE

Berlingots de betterave et poisson bleu, minis betteraves glacées,
mousseline de seiche et segments d'agrume, oeufs de truite, {Caviar de la Maison Prunier, supplément 20}.

PLAT

Pintade de Montignac cuite en bâteau, cresson de fontaine et caillette d'épinards aux pignons de pin et farce fine, jus de pintade à l'estragon.

ou

Bar de ligne breton rôti au gras de canard, travail autour des premiers choux, jus d'arêtes réduit acidulé au verjus.

DESSERT

Passion caramel au beurre salé.

ou

Poire au naturel juste marinée à l'huile d'olive,
biscuit aux olives noires et sorbet marjolaine sauvage.

MIGNARDISE

La noix du Périgord.

Prix nets en euros. Service compris.

ACCORDS METS & VINS

ESCAPADE {3 services} 60

Adrien SORO

MENU
DÉCOUVERTE
85

CANAPÉS

Saucisson de foie gras IGP Périgord, condiment poire aux épices cuit à la cocotte.

Truite des Eaux de l'Inval, confite au gras de canard, brillance de fumet et radis blue meat.

Pomme soufflée farcie au fromage frais et goût iodé.

AMUSE BOUCHE

Cœur de reinette en douceur et brunoise acidulée de Granny Smith, mousse de Tomme des Croquants de Saint-Cyprien, pain de campagne croustillant aux herbes du jardin.

ENTRÉE

Foie gras poêlé IGP Périgord, laqué au jus de canard,
croûte d'herbes fraîches et sauce Périgueux, condiment à la bourrache.

PLAT

Pintade de Montignac cuite en bâteau, cresson de fontaine et caillette d'épinards aux pignons de pin et farce fine, jus de pintade à l'estragon.

DESSERT

Kiwi du Sud-Ouest en monochrome blanc,
sauce kiwi et fève de Tonka.

MIGNARDISE

La noix du Périgord.

Prix nets en euros. Service compris.

ACCORDS METS & VINS

DÉCOUVERTE {3 services} 60

Adrien SORO

la CARTE

ENTRÉES

Berlingots de betterave et poisson bleu, minis betteraves glacées, mousseline de seiche et segments d'agrume, oeufs de truite, {Caviar de la Maison Prunier, supplément 20}.
25

Foie gras poêlé IGP Périgord, laqué au jus de canard, croûte d'herbes fraîches et sauce Périgueux, condiment à la bourrache et poivre fermenté.
35

Carpaccio de Saint Jacques de plongée et radis blue meat, huile de noix torréfiées du Moulin d'Aline.
32

PLATS

Les traditionnelles pâtes aux truffes noires de mélanosporum et jus de canard truffé.
65

Pressé de joue de boeuf cuite au Bergeracois laqué avec son jus de cuisson, choux fleur en couscous, en crème et en copeaux.
38

Pintade de Montignac cuite en bâteau, cresson de fontaine et caillette d'épinards aux pignons de pin, farce fine. Jus de pintade à l'estragon.
45

Pigeon de chez Michel Pribilsqui, courge, condiment butternut et sauce pigeon gourmande.
55

Bar de ligne Breton rôti à la nacre, premiers choux printanniers et jus d'arêtes tranché.
40

Demi-homard breton confit aux bourgeons de sapin, carottes des sables, sauce homardine au parfum de sous-bois.
75

DESSERTS

Le Colonel du M.
12

Caramel aéré et insert passion, sauce acidulée estragon, crème glacée au caramel beurre salé.
15

Kiwi du Sud-Ouest en monochrome blanc, sauce kiwi et fève de Tonka.
15

Poire au naturel juste marinée à l'huile d'olive, biscuit aux olives noires et sorbet marjolaine sauvage.
18

Prix nets en euros. Service compris.

Adrien SORO

MENU

DÉGUSTATION

150

CANAPÉS

Saucisson de foie gras IGP Périgord, condiment poire aux épices cuit à la cocotte.

Truite des Eaux de l'Inval, confite au gras de canard, brillance de fumet et radis blue meat.

Pomme soufflée farcie au fromage frais et goût iodé.

AMUSE BOUCHE

Cœur de reinette en douceur et brunoise acidulée de Granny Smith, mousse de Tomme des Croquants de Saint-Cyprien, pain de campagne croustillant aux herbes du jardin.

ENTRÉES

Berlingots de betterave et poisson bleu, minis betteraves glacées, mousseline de seiche et segments d'agrume, oeufs de truite, {Caviar de la Maison Prunier, supplément 20}.

&

Foie gras poêlé IGP Périgord, laqué au jus de canard, croûte d'herbes fraîches et sauce Périgueux, condiment à la bourrache.

PLATS

Demi-homard breton confit aux bourgeons de sapin, carottes des sables, sauce homardine au parfum de sous-bois.

&

Pigeon de chez Michel Pribilsqui, courge, condiment aux graines de courge torréfiées, jus de pigeon acidulé.

PRÉ DESSERT

Le Colonel du M

DESSERT

{Suggestion du Chef}

Poire au naturel juste marinée à l'huile d'olive, biscuit aux olives noires et sorbet marjolaine sauvage.

MIGNARDISE

La noix du Périgord.

Prix nets en euros. Service compris.

ACCORDS METS & VINS

DÉGUSTATION {5 services} 95

Adrien SORO

MENU

DÉGUSTATION

150

CANAPÉS

Foie gras sausage IGP Périgord, poached pear condiment with spices.

Trout of the waters of l'Inval confited with duck grease, floral fish jelly.

Stuffed puffed potato with creamcheese and a hint of iodine.

AMUSE BOUCHE

Core of Reinette apple with a hint of sweetness and tangy brunoise of Granny Smith, local cow cheese «Les Croquants de Saint-Cyprien», crispy country bread with garden herbs.

STARTERS

Beetroot berlingots and blue fish, mini glazed beetroots,
cuttlefish mousseline and citrus segments, trout eggs, {Caviar La Maison Prunier, extra 20}.

&

Pan-fried foie gras IGP Périgord, napped with duck juice,
crust of fresh herbs and Périgueux sauce.

MAIN COURSES

Half Brittany lobster confit with fir buds, sand carrots,
lobster sauce with the fragrance of the forest floor.

&

Pigeon from Michel Pribilsqui, squash,
condiment with roasted pumpkin seeds, tangy pigeon juice.

PRÉ DESSERT

Colonel Le M

DESSERT

{Chef's suggestion}

Pear au naturel delicately marinated in olive oil,
black olive biscuit, and wild marjoram sorbet.

MIGNARDISE

The walnut of the Périgord.

Net prices in euros. Service included.

FOOD & WINE PAIRING

DÉGUSTATION {5 services} 95

Adrien SORO

MENU

ESCAPADE

120

CANAPÉS

Foie gras sausage IGP Périgord, poached pear condiment with spices.

Trout of the waters of l'Inval confited with duck grease, floral fish jelly.

Stuffed puffed potato with cream cheese and a hint of iodine.

AMUSE BOUCHE

Core of Reinette apple with a hint of sweetness and tangy brunoise of Granny Smith, local cow cheese «Les Croquants de Saint-Cyprien», crispy country bread with garden herbs.

STARTERS

Beetroot berlingots and blue fish, mini glazed beetroots,
cuttlefish mousseline and citrus segments, trout eggs, {Caviar La Maison Prunier, extra 20}.

MAIN COURSES

Montignac guinea fowl cooked en cocotte,
watercress and spinach caillette with pine nuts and fine stuffing, tarragon guinea fowl jus.

or

Brittany line-caught sea bass roasted in duck fat,
preparation, reduced fish bone juice with a hint of verjuice acidity.

DESSERT

Airy caramel with passion fruit insert, tangy tarragon sauce, salted butter caramel ice cream.

or

Pear au naturel delicately marinated in olive oil,
black olive biscuit, and wild marjoram sorbet.

MIGNARDISE

The walnut of the Périgord.

Net prices in euros. Service included.

FOOD & WINE PAIRING

ESCAPADE {3 services} 60

Adrien SORO

MENU
DÉCOUVERTE
85

CANAPÉS

Foie gras sausage IGP Périgord, poached pear condiment with spices.

Trout of the waters of l'Inval confited with duck grease, floral fish jelly.

Stuffed puffed potato with cream cheese and a hint of iodine.

AMUSE BOUCHE

Core of Reinette apple with a hint of sweetness and tangy brunoise of Granny Smith, local cow cheese «Les Croquants de Saint-Cyprien», crispy country bread with garden herbs.

STARTERS

Pan-fried foie gras IGP Périgord, napped with duck juice, crust of fresh herbs and Périgueux sauce.

MAIN COURSES

Montignac guinea fowl cooked en cocotte, watercress and spinach caillette with pine nuts and fine stuffing, tarragon guinea fowl juice.

DESSERT

Southwest kiwi in white monochrome, kiwi sauce with Tonka bean.

MIGNARDISE

The walnut of the Périgord.

Net prices in euros. Service included.

FOOD & WINE PAIRING

DÉCOUVERTE {3 services} 60

Adrien SORO

la CARTE

STARTERS

Beetroot berlingots and blue fish, mini glazed beetroots,
cuttlefish mousseline and citrus segments, trout eggs, {Caviar La Maison Prunier, extra 20}.
25

Pan-seared IGP Périgord foie gras, glazed with duck juice, crust of fresh herbs,
Périgueux sauce, borage condiment, and fermented pepper.
35

Carpaccio de scallops and blue meat radish, roasted walnut oil from Aline's mill.
32

✦

MAIN COURSES

The traditional pasta with black melanosporum truffles and truffle-infused duck juice.
65

Pressed beef cheek cooked in glazed Bergeracois wine with its cooking juices,
cauliflower in couscous, cream and shavings.
38

Montignac guinea fowl cooked en cocotte,
watercress and spinach caillette with pine nuts and fine stuffing, tarragon guinea fowl juice.
45

Pigeon from Michel Pribilsqui, squash, condiment with roasted pumpkin seeds, tangy pigeon juice.
55

Brittany line-caught sea bass roasted in duck fat, reduced fish bone jus with a hint of verjuice acidity.
40

Half Brittany lobster confit with fir buds, sand carrots, lobster sauce with the fragrance of the forest floor.
75

✦

DESSERTS

Colonel du M.
12

Airy caramel with passion fruit insert, tangy tarragon sauce, salted butter caramel ice cream.
15

Southwest kiwi in white monochrome, kiwi sauce with Tonka bean.
15

Pear au naturel delicately marinated in olive oil, black olive biscuit, and wild marjoram sorbet.
18

Net prices in euros. Service included.

Adrien SORO