



Bienvenue À LA FERME

EN PÉRIGORD, LES DÉLICES NE SONT RIEN S'ILS NE SONT PAS PARTAGÉS.
NOUS AVONS LA BOUCHE GOURMANDE ET NOS LANGUES SONT BIEN PENDUES

Dans les fermes de nos producteurs, les animaux sont de la famille et si l'on aime les manger, on n'oublie pas de les nourrir, avec soin et avec amour. L'arrivée dans une cour de ferme est faite de musique et d'odeurs inscrites dans toutes les enfances. Les chiens jappent et puis se calment, les poules paniquent un peu. Puis les maîtres de la maison vous accueillent, apaisant les frayeurs de chacun. Bien sûr, il y a nos oies qui cacardent et nos canards qui se dandinent. On y déguste le foie gras de la maison sans nous révéler la recette. Quelques éleveurs un peu fous vous présenteront leurs bisons ou les sangliers qui grommellent. Et l'on découvrira le subtil goût de l'autruche, élevée en plein air, en toute liberté. Ici, ce sont les coqs qui servent de pendule.



LA FERME ANDREVIAS | Élevage d'oies et production de noix

À 15 mn de Périgueux, à l'entrée du bourg de Sorges, la Famille Meynard vous accueille. Venez visiter l'élevage d'oie, la noyeraie et la truffière. Visite libre du lundi au samedi de 9h30 à 18h. Visite guidée sur réservation via notre site internet ou par téléphone. Les heures et dates des visites sont disponible sur notre site. Vente directe de nos produits à la ferme ou par expédition : foie gras, pâté truffé, confit, plats cuisinés, noix, huile de noix, cerneaux enrobés, meynardises... Boutique à la ferme ouverte du lundi au samedi.

Andrévias - 24420 SORGES - C4
Tél. 05 53 05 02 42 - www.fermeandrevias.com - fermeandrevias@gmail.com



FERME DE PUYGAUTHIER | Élevage de canard

Au centre du Périgord (15 km sud de Périgueux), la ferme de Puygauthier est spécialisée dans le foie gras de canard. Résolument axée sur la filière traditionnelle, elle est reconnue comme une référence en Périgord, ses produits ont été dix fois primés depuis 1988 et ont obtenu la certification «Indication Géographique Protégée Périgord». Accueil amical et visite toute l'année (groupes sur RDV). Vente sur place et par correspondance.

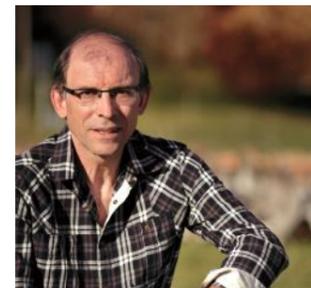
Puygauthier - Route dép. 2 - 24750 MARSANEIX - D4
Tél. 05 53 08 87 07 - puygauthier24@orange.fr
www.fermepuygauthier.com



SANGLIERS DE MORTEMART

Unique en Périgord, plus de 500 sangliers. Élevage créé il y a plus de 50 ans. L'éleveur vous propose différentes formules de découvertes de sa ferme ● Visites libres : durée 3/4h à 1h, tous les jours en juillet-août de 10h à 18h, autres périodes de 13h à 17h ● Visites guidées de la ferme, durée 1h30, à 15h précises lors de l'alimentation des animaux en juillet-août (sauf samedi), de septembre à juin le dimanche à 15h (appel préalable conseillé). Toutes les visites sont suivies d'une dégustation gratuite des produits de la ferme cuisinés par l'éleveur. Produits de la ferme : sangliers, canards et moutons. Nouveau : Parc de vision.

Mortemart - 24260 LE BUGUE/VÉZÈRE - E4 - GPS : Lat. 45.004197 ; Long. 0.879486 (sur D710) entre Périgueux et Le Bugue (12 km) - Tél. 05 53 03 21 30 - 06 17 74 06 64
www.elevage-sangliers-mortemart.com - manseau.mortemart@gmail.com



ÉLEVAGE DES GRANGES | Élevage d'oies

Situé sur la vallée de la Vézère entre Les Eyzies et Montignac, la ferme des granges élève des oisons nourris sans farine ni graisse animale et gavés avec du maïs non transgénique, semé, récolté et séché à la ferme. Vous pourrez vous procurer foie gras, confits, cous farcis... confectionnés dans le respect du savoir-faire paysan. Une visite de présentation de l'élevage est proposée tous les jours, sauf le dimanche, de septembre à juin à 11h et 18h. Visite gratuite.

24620 TURSAC - D5
Tél. 05 53 06 94 51 - Fax 05 53 35 21 62
www.elevagedesgranges.com - contact@elevagedesgranges.com



Élevage d'oies, de canards et production de noix | FERME DE TURNAC

Située à Domme, au cœur du cingle de Montfort, une plantation de noyer en agriculture bio abrite notre élevage d'oie. La famille Germain vous accueille toute l'année pour visiter l'élevage, découvrir le gavage des oies et canards, l'atelier de transformation. Dégustation Visites commentées de sept à juin le vend à 10h30, les lun, mer et sam à 15h45. Juillet août tous les jours (sauf samedi matin et dim) à 10h30, 15h45 et 17h30. Durée 1h30. Tarif 5€ adulte et 3€ (enfant +5ans) A Turnac suivre la route jusqu'à la ferme. Vente des produits dans notre boutique à la ferme. Ouvert d'oct. à mars du lun au sam 9h-19h, dim nous contacter et d'avril à septembre du lundi au dim 9h-19h.

Famille GERMAIN - 24250 DOMME - E6
Tél. 05 53 28 10 84 - GPS : N 44°50'15" E 01°15'29"
www.fermedeturnac.com - contact@fermedeturnac.com



LE DOMAINE DE BARBE | Élevage d'oie et de canard

Situé entre Bergerac et Sarlat, sur un grand Domaine dominant la Dordogne, Pierre-Yves, Isabelle et Noémie vous feront découvrir, au cours d'une visite commentée ou libre, toutes les facettes de cette production, perpétuant tradition et qualité : élevage en plein-air en liberté sur parcours herbeux, gavage au maïs, produits cuisinés sans additifs. Visites libres gratuites tous les jours sauf dimanche avec parcours découverte. Visites et dégustations commentées du 1^{er} juillet au 31 août : mardi, jeudi et vendredi à 10h30. Tarif 3€ adulte et 1,50€ (enfant 6 à 12 ans) Groupe sur rendez-vous. Vente directe.

Famille KUSTER - 24150 BADEFOLS/DORDOGNE - E4
Tél. 05 53 73 42 20
www.domainedebarbe.com - contact@domainedebarbe.com



DOMAINE DE RAPATEL | Production de châtaignes

A 35 min de Domme et 5 mn de la bastide de Villefranche du Périgord, le Domaine de Rapatel vous accueille tout au long de l'année pour vous faire découvrir la culture de la châtaigne. Tanguy et Isabelle partageront avec vous leur mode de production «de la fourche à la fourchette». Après une promenade dans la châtaigneraie et une présentation du moulin, la visite du Domaine se poursuivra par une dégustation des produits emblématiques tels que la crème de marron et la confiture de châtaigne. A la boutique du Domaine, vous pourrez vous procurer directement de la farine de châtaigne, des pâtes, du gaspacho.

24550 VILLEFRANCHE-DU-PERIGORD - F5 - Tél. 05 53 30 44 05
contact@chataigneduperigord.fr - www.chataigneduperigord.fr



DOMAINE DE LA VOIE BLANCHE | Vin de pays

En Vallée Dordogne, à 20 mn de Sarlat, la famille Dalbavia a créé, il y a déjà 14 ans, un vignoble en agriculture biologique sur les coteaux du village de Saint Cyprien. En vous rendant à la propriété, vous pourrez également déguster leur vin produit en vallée Vézère sur les hauteurs de La Bachellerie et découvrir ainsi plusieurs facettes du terroir du Périgord noir. Les vendanges sont entièrement manuelles, certaines cuvées vinifiées sans sulfite et celle du Petit manoir est élevée en jarres de terre cuite. Ouvert du 1^{er} Juillet au 31 Août de 13h à 19h, sauf samedi. Autres périodes sur RDV.

les Caves - 24220 SAINT CYPRIEN - E5
Tél. 05 53 29 20 36 - contact@domaine-voie-blanche.com
www.domaine-voie-blanche.com





LES SENS en éveil

BIEN SÛR, DANS LES MAGASINS, ON LIT LES ÉTIQUETTES. MAIS CHEZ NOS VIGNERONS, ON NOUS FAIT ENTRER DANS L'IMAGE.

La visite d'une propriété viticole, grand château renommé ou modeste exploitation familiale, est un voyage initiatique. La terre et ceux qui la travaillent, avec ce mélange de science et d'art, forment un couple singulier dont le caractère se déguste dans ces sanctuaires du vin. Au milieu de barriques, de fioles et de verres délicats, ils vous parlent, avec fougue et malice, de leur héritage. Pour mieux le partager, ils vous décrivent les cépages et les caprices du soleil, des saisons et de l'eau. Ils vous parlent du temps qu'il a fait et qu'on retrouve dans la bouteille. Ils vous parlent du temps qui passe. Et les vins, comme les femmes, ont des robes et des parfums. Et, de retour chez vous, en buvant ce nectar, vous reverrez la cave et le sourire du vigneron.



CHATEAU DE TIREGAND | Pécharmant, Bergerac

Au cœur du vignoble de Pécharmant (RD32), nous vous invitons à retrouver des sensations oubliées. Venez déguster la gamme de ses vins de Pécharmant, découvrir la subtilité des épices et la douceur des fruits rouges. Découvrez l'histoire de cette propriété viticole inscrite à l'Inventaire des Monuments Historiques et classée haute valeur environnementale. Accueil du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30 de Pâques à la Toussaint. Visites guidées des chais en été sur réservation (covid 20 pers. max) : le mardi et le vendredi à 10h30 (en français) et à 14h30 (en anglais).

Héritiers de la Comtesse F. de Saint-Exupéry - «Château vieux»
24100 CREYSSE E3 Tél. 05 53 23 21 08
www.chateau-de-tiregand.com - contact@chateau-de-tiregand.com



DOMAINE DES COSTES | Pécharmant

Sur l'appellation Pécharmant, le Domaine des Costes est situé à Bergerac. Depuis 1992, une attention toute particulière est portée au vignoble : replantation en vignes étroites, de faibles rendements... Depuis 2004, la vigne est conduite en culture biologique dans un souci écologique mais aussi dans le but de laisser le terroir s'exprimer au mieux. Le vignoble est certifié en sa totalité en 2007. Nous produisons une gamme de Pécharmant cohérente. Nos vins sont ronds, structurés. Leur garde est fonction de la cuvée. Un vin rosé aux arômes délicats vient compléter la gamme. Une cuvée de pécharmant sans soufre voit le jour en 2017.

Jean-Marc Dournel - 4, rue Jean Brun - 24100 BERGERAC - E3
Tél. 06 07 21 65 25 - domainedescostes@gmail.com
lat : 44°51'32"N Long : 0°30'35"E

Pécharmant, Bergerac | CHATEAU TERRE VIEILLE

Visitez, découvrez, dégustez ; Le Château Terre Vieille est situé à Pécharmant, sur l'ancien domaine du philosophe Maine de Biran. Un terroir et une exposition exceptionnels pour des vins uniques et reconnus. Le savoir-faire viticole est une histoire de famille. Charmant vignoble au milieu des vignes, architecture périgourdine typique. Découvrez les vins délicats de Terre Vieille, l'exposition de pierres taillées (site préhistorique), tables pique-nique, jeux, pétanque,... Un cadre idéal ! Juin Août tous les jours 10h-19h. Hors saison Lundi Vendredi 9h-12h, 14h-18h où sur RV le Week-End. Anglais Espagnol.

36, route de Grateloup - 24520 SAINT SAUVEUR - E3
Tél. 05 53 57 35 07
contact@terrevieille.com - www.chateauterrevieille.com



à consommer avec modération



Monbazillac, Bergerac, Côtes de Bergerac | CHATEAU DE LA JAUBERTIE

Le Château de la Jaubertie fut un relais de chasse d'Henri IV, embelli au XVIII par Léon Beylet, médecin de Marie Antoinette. Propriété familiale depuis 1974, le domaine compte 48ha de vignes cultivées en agriculture biologique. Vous serez admiratifs de la beauté des lieux et séduits par la personnalité des vins qui figurent parmi les fleurons du vignoble bergeracois. Dégustation toute l'année lun-ven 10h-17h + sam à partir du 14/05. Horaires d'été 12/07 au 31/08 : lun-sam 10h/19h. Visite chai + vignoble sur RDV Me, Je, Ve à 10h30. Accueil groupes sur RDV.



Château de la Jaubertie
24560 COLOMBIER - E3 - Tél. 05 53 58 32 11
www.chateau-jaubertie.com - jaubertie@wanadoo.fr



Monbazillac, Bergerac, Côtes de Bergerac | CHATEAU GRANDE MAISON

Au cœur du terroir de Monbazillac sont produits les vins du Château Grande Maison, des vins biologiques d'exception. Un cadre unique avec son ancienne maison forte du 14^{ème} siècle, un étang, pour vous accueillir et vous faire découvrir ces vins cités et récompensés dans toutes les revues spécialisées. Salle de dégustation climatisée dans un décor médiéval, espace enfants et vente de produits bio régionaux. Accueil (anglais, néerlandais) du lundi au samedi de 8h à 19h, sur RDV le dimanche, visites guidées tous les jours sur RDV. Parcours dans les vignes gratuit.

Vin bio et biodynamique
Lieu dit Grande Maison - 24240 MONBAZILLAC - E3 - Tél. 05 53 58 26 17
grandemaison.monbazillac@gmail.com - www.grandemaison-monbazillac.com



Pécharmant, Monbazillac, Bergerac | CHATEAU BAROUILLET

Dés son installation en 2010, Vincent ALEXIS, a transformé le vignoble familial, vieux de 9 générations. Dans une démarche de respect du terroir et de recherche qualitative, l'agriculture biologique est une évidence. Vigneron curieux, il vinifie sans ajout chimique pour donner des vins proches du fruit via des vinifications naturelles (cuvées sans sulfite). Le chateau Barouillet offre une diversité rare en Bergeracois en proposant aussi bien des Monbazillac, des Bergerac (blanc, rosé, rouge, moelleux) que des Pécharmant. Toute l'équipe du Barouillet se fera un plaisir de vous recevoir toute l'année de 8h30 à 18h sur RDV we et jours fériés.

Le Barouillet - 24240 POMPORT - E2 - Tél. 05 53 58 42 20
contact@barouillet.com - www.barouillet.com

Rosette, Bergerac | DOMAINE DE COUTANCIE

À seulement 5 km du centre-ville de Bergerac, le Domaine de Coutancie vous accueille toute l'année. Nicole Maury vous fera découvrir ses vins primés AOC et bios : Bergerac rouge, blanc, rosé et son inimitable Rosette (un des secrets les mieux gardés du Sud-Ouest). Les formules repas-dégustation ou dégustation-commentée (sur demande uniquement) sont accompagnées des produits de la boucherie familiale à la ferme (www.natureviande.fr). Accueil été 9h-12h/14h30-18h et sur RDV toute l'année. Gîte 14 pers. piscine, étang. Accueil de groupes.

Route de Simondie - 24130 PRIGONRIEUX - E2 - Tél. 06 72 70 55 76
05 53 57 52 26 - 05 53 58 01 85 - www.domaine-de-coutancie.com
coutancie@gmail.com - GPS : Lat. N44.52.059 ; Long. E0.25.132



Saussignac, Bergerac | CHATEAU MONESTIER LA TOUR

Depuis juin 2016, le Château Monestier La Tour, situé dans le village de Monestier à 20 mn de Bergerac, bénéficie d'un nouveau cuvier, d'un nouveau chai à barriques et d'une tisanerie. Cet écrin de 28 ha de vignes certifié bio depuis 2018 et en conversion en biodynamie, nous permet de produire des Côtes de Bergerac, Bergerac rouge, blanc sec et rosé en AOC. Notre respect de la nature est au centre de nos préoccupations pour un bel équilibre de nos vins. Accueil du public du lundi au vendredi 8h30-12h /14h-16h30 avec visite du chai, du jardin biodynamique puis dégustation (sur réservation pour les groupes de plus de 4 personnes).

La Tour - 24240 MONESTIER - E2 - Tél. 05 53 24 18 43
www.chateamonestierlatour.com - contact@chateamonestierlatour.com



RESTAURANTS

les belles tables



NONTRON ET LE PÉRIGORD LIMOUSIN



RESTAURANT LES VOYAGEURS

Cuisine gastronomique. **Chef** : Christian Gasparine. **Spécialités** : foie gras, truffe, ris de veau. Grande terrasse couverte sur jardin et piscine. **Menus** de 17€ à 79€. Menu enfant et végétarien. Parking privé. Fermé du 1^{er} février au 15 mars. Hôtel*** Logis de France 3 étoiles cosy.

12, rue de la République
24450 LA COUILLE B5
Tél. 05 53 52 80 13
contact@hotelvoyageurs.fr
www.hotelvoyageurs.fr



BRANTÔME ET LE VAL DE DRONNE



RESTAURANT CHARBONNEL

Cuisine locale et gourmande, faite maison. Tradition et terroir moderne. **Chef** : Eric Daubert. **Spécialités** : chausson au foie gras, plats aux truffes, bœuf Wellington, aiguillette de canard, esturgeon de Montpon-Ménéstérol. Produits frais et saisonnalité. Restaurant au bord de la rivière avec terrasse panoramique. **Menus** de 56 à 95€ + carte. Ouvert toute l'année sauf février. Hôtel de charme ***plein centre-ville.

57, rue Gambetta - 24310 BRANTÔME B3
Tél. 05 53 05 70 15
hotelcharbonnel@gmail.com
www.lesfrerescharbonnel.com



THIVIERS ET LA VALLÉE DE L'AUVÈZÈRE



AUBERGE DE LA TRUFFE

Cuisine régionale revisitée et savoureuse à base de produits du terroir. **Chef** : Pierre Corre. **Spécialité** : un diamant noir... La Truffe noire du Périgord (Tuber melanosporum) que le chef décline de l'entrée au dessert ; Rosace de magret à la royale, sauce Périgoux et foie gras ; Soufflé chaud au grand marnier ; **Menus** de 14,50€ (midi/sem.) à 116€ + carte. Parking. Fermé lundi et mercredi midi, dimanche soir (sauf le soir de Pâques jusqu'à mi-novembre).

14 rue Chateaurenaud
24420 SORGES-EN-PÉRIGORD C4
Tél. 05 53 05 02 05
contact@auberge-de-la-truffe.com
www.auberge-de-la-truffe.com



PÉRIGUEUX ET LA VALLÉE DE L'ISLE



LE CLOS SAINT-FRONT

Cuisine gastronomique réactive à base de produits du marché. **Chef** : Patrick Feuga. **Spécialité** : Trilogie de foie gras "3 températures"; bœuf noir coupé au sabre. Bâtisse du XVI^{ème} siècle, proche de la cathédrale. Un des plus beaux jardins de la ville. **Formule** surprise du chef à partir de 29,50€ (midi et soir/semaine), menu carte 48€, menu vigneron à 72€, accords mets-vins + carte. Ouvert toute l'année, du mardi au dimanche midi, 7/7 jours du 15/06 au 15/09.

5, rue de la Vertu (accès rue Saint-Front)
24000 PÉRIGUEUX C4 - Tél. 05 53 46 78 58
leclassaintfront@wanadoo.fr
www.leclassaintfront.com



PÉRIGUEUX ET LA VALLÉE DE L'ISLE



CAFÉ RIVIÈRE

Bistrot gourmand au goût du jour, tradition revisitée. **Chef** : Fred Chabanaud. **Spécialités** : Ris de veau doré au sautoir, Plats canailles, Côte de bœuf limousine ou charolaise. Ambiance moderne cosy et décontractée, vaste terrasse ombragée, au bord de la voie verte et de la rivière, glaces et limonade l'après-midi. **Menu** bistrot midi-semaine à 19€, menu canard à 29€ + carte. Ouvert du mardi au samedi.

7, rue Pétunias
24750 TRELISSAC C4
Tél. 05 53 09 27 84
fredchloe.chab@gmail.com



L'ATELIER

Cuisine créative et originale mettant à l'honneur les meilleurs produits et producteurs d'ici et d'ailleurs. Belle carte des vins. **Chef** : Cyril Haberland. **Spécialités** : Foie gras de canard, cerises pochées et brioche algues ; Homard bleu rôti, laqué à la mélasse aux épices douces. Au cœur de la ville. Cadre contemporain et table du Chef en bois d'ormeau jusqu'à 10 personnes (laissez-vous guider par le Chef !). Belle terrasse. **Menu** Menu à partir de 29€ (le midi) à 77€. Bib gourmand au guide Michelin, Grand de Demain au guide Gault & Millau.

2, rue Voltaire - 24000 PÉRIGUEUX C4
Tél. 05 53 04 56 71
restaurant.atelier.perigueux@gmail.com
www.restaurant-perigueux-atelier.com



Si l'art de la table fait beaucoup dans la réputation du Périgord, c'est que les natures de notre terroir mêlées à l'invention des hommes en ont fait une sorte de miracle évident. Chez nous, la cuisine est la récompense de l'Histoire. Les tables que nous avons à cœur de vous faire découvrir ont été choisies avec soin. Cette sélection est le fruit frais de nos vagabondages culinaires et de nos rencontres

humaines. Dans chacun de ces restaurants, on est accueilli. D'abord par les lieux, intimes ou grandioses, charmeurs ou élégants. Puis par nos assiettes où la même généreuse hospitalité, authentique, règne et nous attend. Il n'y a qu'un maître au-dessus du maître queux, c'est le produit, de saison bien sûr. Carpe Diem.

MONTIGNAC ET LA VALLÉE DE LA VÈZÈRE



LES GLYCINES & SPA

Le 1862 : cuisine contemporaine faisant la part belle aux produits. Carte des vins fournie. **Chef** : Pascal Lombard. **Spécialité** : Le Veau du Périgord rôti au Lard Colonnata et Truffles Noires. **Menus** de 65€ à 110€. Belle terrasse panoramique sur le parc. Ouvert tous les soirs au dîner. **Côté bistrot** : Cuisine généreuse du marché dans une ambiance conviviale. **Menu** du jour à partir de 19€, carte de 9€ à 32€. Ouvert tous les jours au déjeuner.

4, avenue de Laugierie - 24260 LES EYZIES E5
Tél. 05 53 06 97 07
hotel@les-glycines-dordogne.com
www.les-glycines-dordogne.com



RESTAURANT DE BOUILHAC

Cuisine périgourdine gastronomique, plats savoureux et plein d'audace évoluant au fil des saisons. **Chef** : Christophe Maury. **Spécialités** : terrine de foie gras d'oie au naturel, chutney aux agrumes et fruits secs ; carré d'agneau rôti, purée d'artichauts, légumes de saison. Terrasse dans la cour fermée du château du 17^{ème} salles voutées romantiques, grande cheminée. **Menu** à partir de 55€ le soir, menu déjeuner 35€. Ouvert du mercredi au dimanche. Table recommandée guide Michelin.

Av. du Professeur Faurel - 24290 MONTIGNAC D5 - Tél. 05 53 51 21 46
hoteldebouilhac-montignac.fr
contact@hoteldebouilhac-montignac.fr

SARLAT ET LA VALLÉE DE LA DORDOGNE



LA COULEUVRINE

Cuisine bistro régionale et créative à partir de produits frais et locaux. **Chef** : Marion Martel. **Spécialités** : Nems de foie gras sauce thaï, Ris de veau à la crème, cèpes et sauce madère. **Menus** : Plat du jour du mardi au samedi le midi à 9€. Midi et soir, menus à partir de 24€ + carte. Ouvert toute l'année du mardi au samedi. Restaurant familial depuis 3 générations. Terrasse en saison. Belles salles à la décoration soignée. Accueil de groupes et séminaires.

1, place de la Bouquerie - 24200 SARLAT E5
Tél. 05 53 59 27 80
contact@la-couleuvrine.com
www.la-couleuvrine.com



LE BISTROT

Cuisine de Bistrot et de terroir fabriquée à partir de produits frais et locaux. **Chef** : Jean-Michel Bouriane. **Spécialités** : Œuf cocote à la crème de morilles ; Parmentier de canard. Idéalement situé au cœur du centre historique, face à la Cathédrale. Salle de 40 couverts ainsi que 40 en terrasse. **Menu** de 14€ (midi/semaine) à 28€.

14, place du Peyrou 24200 SARLAT E5
Tél. 05 53 28 28 40
www.le-bistrot-sarlat.com

SARLAT ET LA VALLÉE DE LA DORDOGNE



LA PETITE TONNELLE

Cuisine gastronomique et créative basée sur des produits du marché et travaillés sur place. **Spécialités** : rosace de saumon label rouge fumé maison, poisson de la criée, filet de bœuf, jus réduit à la truffe. Terrasse ou salle troglodyte. Située dans la ruelle pavée menant au château. Formules de 19,50€ à 46,50€ + carte et suggestions tous les jours. Réservation conseillée. Ouvert toute l'année.

La Balme - 24220 BEYNAC E5
Tél. 05 53 29 95 18 - lapetittonnelle@gmail.com
www.la-petite-tonnelle.fr



LE VIEUX LOGIS & LE BISTROT DE LA PLACE

Le Vieux Logis : Cuisine créative et originale. **Chef** : Vincent Arnould. **Spécialités** : Foie gras de canard poché au vin de Bergerac, compote de poire poivre noir et cannelle ; Filet mignon de veau truffé et rôti, raviole de jaune d'œuf coulant. Dans un ancien séchoir à tabac ou dans les jardins sous les tilleuls. **Menu** de 60€ (midi semaine) à 130€ + carte. Ouvert toute l'année. Fermé mer et jeudi de début sept à fin juin. 1 étoile au guide MICHELIN® 2021. **Bistrot de la Place** : Cuisine régionale de qualité dans une ambiance typique de bistrot de village. **Menus** de 19€(midi semaine) à 35€ (formule Tout Canard), **menu** carte à 40€. Ouvert toute l'année. Fermeture lundi et mardi de début sept. à fin juin.

Le Bourg - 24510 TRÉMOLAT E4
Tél. 05 53 22 80 06 - www.vieux-logis.com
vieuxlogis@relaischateaux.com



SARLAT ET LA VALLÉE DE LA DORDOGNE



DOMAINE DE MONRECOUR

Cuisine créative au gré des saisons avec des produits frais et locaux. **Chef** : Éric Jung. **Spécialités** : Pomme de ris de veau laquée au sautoir, panais caramélisé, jus à la citronnelle et mirin ; Topinambours crémeux et truffes noires, jambon « pata negra » et jaune d'œuf onctueux. Restaurant entièrement climatisé avec une très belle cave à vins, deux grandes terrasses. **Menu gastronomique** : de 28€ à 54€. Ouvert à l'année, tous les soirs et dimanche midi. **Menu déjeuner Bistro** : de 18€ à 22€. Formule à l'Ardoise du jour. Ouvert à l'année, du mardi midi au samedi midi

Lieu-dit Monrecour
24220 SAINT VINCENT DE COSSE E5
Tél. 05 53 28 33 59 - www.monrecour.com



O'PLAISIR DES SENS

Cuisine Actuelle, soignée, produits frais de saison et du terroir. **Chef** : Bruno Marien. **Spécialités** : Petits pots d'escargots aux cèpes et ses croûtons dorés ; Tournedos d'oie IGP Périgord sauce Périgieuse ; Chef pâtissier : Dimitri Chapelle : riz au lait de ferme, rhubarbe du jardin et fraises. Pain au levain maison. L'été on s'installe dans le Patio. Salle de séminaire, Mariage. Groupes jusqu'à 140 pers. Menu Plaisir à partir de 35€, Menu Découverte à partir de 49€, Menu des Sens de 85 à 110€. Fermé le dimanche en saison et dimanche et lundi en basse saison.

D 703 - Sous la grande vigne
24250 LA ROQUE-GAGEAC E5 
Tél. 05 53 29 58 53 - oplaisirdessens@orange.fr
www.o-plaisirdessens.com

BERGERAC ET SON VIGNOBLE



L'IMPARFAIT

Cuisine gastronomique du terroir selon la saison et poissons. **Chef** : Hervé Battiston. **Spécialités** : belle sole meunière, garniture de saison ; filet de bœuf ; escalope de foie gras poêlé. Dégustation de Caviar de Neuvic. Salle dans un ancien Cloître du XII^{ème} siècle et terrasse. **Menu** à 26€, 32€, 42€, 52€ le midi + carte et 42€ et 52€ le soir + carte ; grand Menu Découverte 52€ et Carte. Toques au Gault et Millau et 2 fourchettes au Michelin®. Ouvert 7/7 jours.

Du 6 au 10, rue des Fontaines - BP 236
24102 BERGERAC CEDEX E3
Tél. 05 53 57 47 92 - www.imparfait.com
sarl.lesfontaines@orange.fr



LA TOUR DES VENTS & LE BISTROT DE MALFOURAT

La Tour des Vents : cuisine gastronomique. **Chef** : Damien Fagette. **Spécialités** : ris de veau à l'ancienne, Soufflé au grand Marnier, foie gras de canard façon opéra mangue passion. Au sommet du vignoble de Monbazillac avec vue panoramique sur Bergerac. **Menu gourmand** 54€, gourmet 76€, découverte 97€ + carte. Fermé le lundi en haute saison et dimanche soir, lundi et mardi en basse saison. 1 étoile au guide MICHELIN® 2021. **Le Bistrot de Malfourat** : cuisine de saison en formule bistrot. **Menu** à partir de 22€. Ouvert du mardi au jeudi midi, vendredi, samedi midi et soir.

Moulin de Malfourat
24240 MONBAZILLAC E3
Tél. 05 53 58 30 10 - Fax 05 53 58 89 55
moulin.malfourat@wanadoo.fr
www.tourdesvents.com



CHATEAU LES MERLES

Cuisine à base de produits du terroir et du potager. **Chef** : Sébastien Holten. **Spécialités** : poulet en croûte de sel, asperges sautées et crème de morilles, foie gras maison et marmelade de carottes. Déco contemporaine et terrasse dans la cour du Château. Restaurant/bar les Merles. **Menu** : déjeuner 22,50€ + carte. Dîner 22,50€ à 65€ + carte. 2 Toques (14/20) au Gault Millau. Ouvert toute l'année 7/7 jours. Parking. Hôtel***

Tuileries - 24520 MOULEYDIER E3
Tél. 05 53 63 13 42
info@lesmerles.com - www.lesmerles.com
GPS : N 44.853792 - E 0.631869



Menu végétarien



Logis de France



Toques du Périgord



Bib Gourmand pour bistrot



Guide de Charme



Maître restaurateur



Les collectionneurs



Hôtel Cosy



Restaurant Savoureux

france
bleu
périgord

Les bons plans,
les sorties,
toute l'actualité
du Périgord

