

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 9h à 17h. 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 (15km 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. Son atout majeur est la maîtrise totale du produit, directement de la ferme à votre assiette. Adhérente au réseau « Bienvenue à la Ferme », la Ferme de Puygauthier vous propose une visite guidée tous les jours en été et sur rendez vous en hiver (groupes sur demande). Boutique ouverte toute l'année, de 9h à 18h. Vente sur place et en ligne.

La Ferme de Puygauthier - Marsaneix - 24750 SANILHAC - D4
Tél. 05 53 08 87 07 - puygauthier24@orange.fr - www.fermepuygauthier.com



SANGLIERS DE MORTEMART

Unique en Périgord, plus de 500 sangliers. Elevage créé il y a plus de 50 ans. L'éleveur vous propose différentes formules de découvertes de sa ferme ● Visites libres sans réservation : durée 3/4h à 1h, tous les jours toute l'année. Horaires : juillet-août de 11h à 18h, autres périodes de 13h à 17h ● Visites guidées sur réservation (selon travail sur la ferme), durée 1h30. 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.

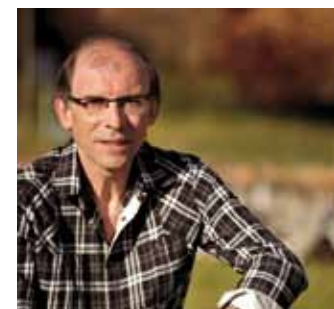
Mortemart - 24260 LE BUGUE/VÉZÈRE - E4 - GPS : Lat. 45.004197 ; Long. 0.879486 (sur D710) entre Périgueux et Le Bugue (12 km) - Tél. 06 17 74 06 64
www.elevage-sangliers-mortemart.com - manseau.mortemart@gmail.com



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, en juillet et août à 11h et à 18h. Visite gratuite.

24620 TOURSAC - D5
Tél. 06 08 51 31 89
www.elevagedesgranges.com - contact@elevagedesgranges.com



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

Venez visiter notre élevage d'oies, le gavage des oies et des canards ainsi que l'atelier de transformation. Une dégustation de foie gras d'oie et de canard avec vin blanc clôture la visite. Production de noix, huile et cerneaux BIO. Vente directe à la ferme. Accueil camping-cars. Notre boutique est ouverte toute l'année. Les départs des visites commentées et les horaires d'ouverture de la boutique de la ferme se trouvent sur notre site internet www.fermedeturnac.com. Durée : 1h30 à 2h. Tarifs Adulte : 5€ - Enfants (+5 ans) : 3€ Groupes nous consulter.



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 gratuites du 1^{er} juillet au 31 août : mardi, jeudi et vendredi à 10h30. 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. Ferme pédagogique.

24550 VILLEFRANCHE-DU-PERIGORD - F5 - Tél. 06 87 91 15 24
contact@chataigneduperigord.fr - www.chataigneduperigord.fr



DOMAINE DE LA VOIE BLANCHE | Vin de pays

En Vallée Dordogne, à 20 mn de Sarlat, la famille Dalbavie a créé, il y a déjà 16 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. 06 79 45 82 48 - 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.

à consommer avec modération



CHATEAU BELINGARD | Monbazillac, Bergerac, Côte de Bergerac

Osez la découverte ! Laissez-vous séduire par un Grand Terroir, par une belle Histoire, par un arc-en-ciel de goûts et de couleurs. Acceptez ce que vous propose Château Belingard : de Grands et beaux vins, un paysage époustouflant, une marche vers le Rêve... Dégustations : Mai à Septembre du lundi au samedi (9h-18h), Octobre à Avril du lundi au vendredi (9h-17h). Visite libre interactive (gratuite). Visite guidée mardi et vendredi de Juillet à Septembre à 10h30 (FR) et 15h (GB) : 3€. Animations estivales.

24240 POMPORT - Tél. 05 53 58 28 03 - E2
www.belingard.com - contact@belingard.com



Monbazillac, Bergerac,
Côtes de Bergerac

I 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 1973, 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. Du 15/05 au 15/09 : lun 9h30-17h et mar-sam 9h30-18h30. Visites sur RDV. Exposition Land'art de juin à septembre. Panier gourmand sur réservation les mardis et jeudis en juillet/août (adulte 18€, enfant (-12 ans) 12€).

Château de la Jaubertie

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



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 classé haute valeur environnementale. Venez à la rencontre des nouveaux propriétaires et découvrez leurs valeurs écologiques et leur passion du terroir. 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 à 11h, 14h & 17h ; en anglais 10h & 15h30.

Famille PIAT - lieu-dit «Château vieux»
118, route de Sainte Alvére - 24100 CREYSSE E3 Tél. 05 53 23 21 08
www.chateau-de-tiregand.com - contact@chateau-de-tiregand.com



CHATEAU BAROUILLET | Pécharmant, Monbazillac, Bergerac

Dès 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 château 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 9h-12h/13h-17h du lundi au vendredi + samedi 10h-18h en juillet-août sur RDV we et jours fériés.

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



CHATEAU GRANDE MAISON | Monbazillac, Bergerac, Côtes de Bergerac

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



CHATEAU MONESTIER LA TOUR | Saussignac, Bergerac

Depuis juin 2016, Le Château Monestier La Tour, situé dans le village de Monestier à 20 mn de Bergerac, vous ouvre ses portes afin de vous faire découvrir son cuvier, son chai à barriques et sa tisanerie. Cet écrin de 31 ha de vignes certifié bio depuis 2018, est également cultivé en biodynamie. Cette année, vous pourrez aussi découvrir nos tisanes élaborées à partir de plantes BIO utilisées pour nos vignes et qui peuvent être consommées. Accueil du public du lundi au vendredi 9h00-12h/14h-16h30 avec visite du chai, du jardin biodynamique puis dégustation de nos Côtes de Bergerac et de nos Bergerac (blanc, rouge, rosé) en AOC. Réservations pour les groupes de plus de 4 personnes. Tarif de la visite : 10€/personne.

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



Pécharmant, Bergerac | CHATEAU TERRE VIEILLE

Visitez, découvrez, déguster ; 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 ou 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

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





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 22€ à 36€. Menu enfant et végétarien. Parking privé. Fermé du 1^{er} février au 10 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** : Louis Garrigou. **Spécialités** : cuisine gastronomique, cuisine végétale, poisson, produits de terroir. Produits frais et saisonnalité. Restaurant au bord de la rivière avec terrasse panoramique. **Menus** de 64 à 89€ + 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.hotelrestaurantcharbonnel.com



THIVIERS ET LA VALLÉE DE L'AUVÈZÈRE



AUBERGE DE LA TRUFFE

Cuisine régionale revisitée et savoureuse à base de produits du terroir. **Chef** : Jean-Christophe Abrial. **Spécialité** : un diamant noir... La Truffe noir du Périgord (Tuber melanosporum) que le chef décline de l'entrée au dessert ; Rosace de magret à la royale, sauce Périgieuse et foie gras ; Soufflé chaud au grand marnier ; **Menus** de 20€ (midi/sem.) à 110€ + carte. Parking. Fermé lundi et mercredi midi, dimanche soir.

14 rue Chateaufort

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** : tapas de foie gras 3 expressions, bœuf la picanha coupé au sabre. Bâtisse du XVI^{ème} siècle, proche de la cathédrale. Un des plus beaux jardins de la ville. **Menu** surprise du chef 46€ (entrée/plat/dessert, midi et soir/semaine), menu carte 59€, menu vigneron à 82€, accords mets-vins + carte. Ouvert toute l'année, du mardi au dimanche midi sauf mercredi midi.

5, rue de la Vertu (accès rue Saint-Front)

24000 PÉRIGUEUX C4 - Tél. 05 53 46 78 58

leclossaintfront@wanadoo.fr

www.leclossaintfront.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 boeuf 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** entrée-plat-dessert à 22€ entrée-plat ou plat-dessert à 19€, menu rivière à 36€ + carte. Ouvert du mardi au samedi.

7, rue Pétunias

24750 TRELISSAC C4

Tél. 05 53 09 27 84

fredchloe.chab@gmail.com

www.cafetriere.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

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** : Pigeon fumé au genièvre. **Menus** de 79€ à 139€. Belle terrasse panoramique sur le parc. Ouvert tous les soirs au dîner sauf lundi. **Côté bistro** : Cuisine généreuse du marché dans une ambiance conviviale. **Menu** du jour à partir de 23€, carte de 9€ à 39€. Ouvert tous les jours au déjeuner sauf lundi.



Tél. 05 53 06 97 07

hotel@les-glycines-dordogne.com

www.les-glycines-dordogne.com



LA TABLE DE LA VILLA ROMAINE

Cuisine à base de produits frais. **Chef** : Quentin Halard. **Spécialités** : foie gras de canard IGP mi-cuit, maigre de ligne grillé, fondue d'oignons de Roscoff, émulsion de baies de verveine, veau du Sud-Ouest, carottes du jardin de Malevergne ; dans le cadre magique de l'hôtel Villa Romaine. **Menu** 3 plats à partir de 45€ + carte. Ouvert toute l'année, en saison fermé mercredi et dimanche, en haute saison ouvert tous les jours, en hiver ouvert sur réservation, midi ou soir, selon vos envies. 12/20 Gault et Millau.

12, rue Marius Rossillon - 24200 CARSAC-

AILLAC - E6 - Tél. 05 53 28 52 07

www.lavillaromaine.com/fr

contact@lavillaromaine.com

SARLAT ET LA VALLÉE DE LA DORDOGNE



LA COULEUVRINE

Cuisine bistrannique régionale et créative à partir de produits frais et locaux. **Chef** : Marion Martel. **Spécialités** : Nems de foie gras sauce teriyaki, Ris de veau, cèpes et sauce madère. **Menus** : Plat du jour du mardi au samedi le midi à 11€. Midi et soir, menus à partir de 27€ + 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 cocotte 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** formule à 34€ (entrée/plat/dessert), formule midi à 18€ (entrée/plat ou plat/dessert)

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** : ris d'agneau; risotto de pommes de terre aux cèpes et crème de foie gras. 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 7 jours sur 7.

La Balme - 24220 BEYNAC E5

Tél. 05 53 29 95 18 - lapetitetonnelle@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 75€ (midi semaine) à 160€ + carte. Ouvert toute l'année. Fermé mer et jeudi de début sept à fin juin. 1 étoile au guide MICHELIN® 2024. **Bistrot de la Place** : Cuisine régionale de qualité dans une ambiance typique de bistrot de village. **Menus** de 19€(midi semaine) à 36€ (formule Tout Canard), **menu** carte à 36€. 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** : poitrine d'oies IGP Périgord à la plancha, jus à l'herbe à curry, primeurs de nos maraîchers, risotto Carnaroli aux truffes noires. Restaurant entièrement climatisé avec une très belle cave à vins, deux grandes terrasses. **Menu gastronomique** : de 32€ à 67€. Ouvert à l'année, tous les soirs et dimanche midi. **Menu déjeuner Bistrot** : de 22€ à 26€. 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 de canard IGP Périgord sauce Périgieuse ; Pain au levain maison. L'été on s'installe dans le Patio. Salle de séminaire, Mariage. Groupes jusqu'à 140 pers. Menu épicurien à partir de 39€, Menu gourmand à partir de 48€, Menu plaisir de 69 à 95€. Fermé le dimanche en saison sauf réservation 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 ; terrine de foie gras mi-cuit au naturel brioche tiède. Dégustation de Caviar de Neuviç. Salle dans un ancien Cloître du XII^{ème} siècle et terrasse. **Menu** à 35€ (entrée/plat/dessert) 29€, (entrée/plat ou plat/dessert) + carte; menu plaisir à 54€, grand Menu Découverte 67€ 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 65€, gourmet 88€, découverte 110€ + carte. Fermé le lundi en haute saison et dimanche soir, lundi et mardi en basse saison. 1 étoile au guide MICHELIN® 2024. **Le Bistrot de Malfourat** : cuisine de saison en formule bistrot. **Menu** à partir de 21€ à 25€. 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** : Maxime Ouf. **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 27,50€ + carte. Dîner 42€ à 62,50€ + 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

