

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.



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 3 jours avant (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.

3708, route du Bugue - 24260 SAINT-FELIX-DE-REILHAC - **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



La ferme Andrevias

Élevage d'oies et production de noix

À seulement 15 min de Périgueux, à l'entrée de Sorges, la Famille Meynard vous ouvre les portes de son exploitation familiale. Plongez au cœur du terroir : découvrez notre élevage d'oies et notre verger de noyer. Visites : Libre gratuite (Lun-Sam, 9h-17h); Visites guidées : En juillet et Août le mardi, mercredi et jeudi à 18h00, le vendredi à 10h00. Accueil de groupe sur réservation. Boutique : Retrouvez nos produits : foies gras, pâtés truffés, confits, huile de noix, cerneaux enrobés. Vente directe à la ferme et expédition en France.

Andrévias - 24420 SORGES - **C4**

Tél. 05 53 05 02 42 - www.fermeandrevias.com
fermeandrevias@gmail.com



Ferme du Puygauthier

Élevage de canards

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



Ferme de Turnac

Élevage d'oies, de canards et production de noix

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



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 TURSAC - **D5** - Tél. 06 08 51 31 89

www.elevagedesgranges.com - contact@elevagedesgranges.com



Le Domaine de Barbe

Élevage d'oies et de canards

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

Visiter un domaine viticole c’est entrer dans le secret du raisin. Qu’il s’agisse d’un grand château ou d’une modeste exploitation familiale, on y découvre des passionnés qui parlent de leurs vignes comme d’êtres chers. Entre deux barriques, ils racontent le soleil, la pluie, les saisons... et finissent toujours par vous faire lever le coude. Ici, le vin se déguste auant qu’il se raconte, l’accent du sud-ouest en bonus.



à consommer avec modération

Château Bélingard

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 Bélingard : de Grands et beaux vins, un paysage époustouflant, une marche vers le Rêve...
Dégustations : De mi-septembre à mi-juin : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h, de mi-juin à mi-septembre : du lundi au samedi de 10h à 18h. Visite libre interactive (gratuite). Visites guidées juillet à septembre : le mardi et le vendredi à 10h30 (FR), à 15h00 (GB) : 3€. Animations estivales.
24240 POMPORT - Tél. 05 53 58 28 03 - **E2**
www.belingard.com - contact@belingard.com



Château de la Jaubertie

Monbazillac, Bergerac, Côtes de Bergerac

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-18h. Du 15/05 au 15/09 : lun au sam 10h-18h. Visites sur RDV. De début juillet à fin sept. : création de Pierre Andrieux d’une fresque exposée sur les murs de la cave. Panier gourmand sur résa du mardi au vendredi en juillet/août (adulte 20€, enfant (-12 ans) 12€).
Château de la Jaubertie - 24560 COLOMBIER - **E3** - Tél. 05 53 58 32 11
www.chateau-jaubertie.com - contact@chateau-jaubertie.com



Château 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 Alvère
24100 CREYSSE - **E3** - Tél. 05 53 23 21 08 - www.chateau-de-tiregand.com
contact@chateau-de-tiregand.com



Château Barouillet

Pécharmant, Monbazillac, Bergerac

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 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



Château 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



Château Monestier la Tour

Sauzeillac, 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



Château Terre Vieille

Pécharmant, Bergerac

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 au vendredi de 9h-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



Domaine de Coutancie

Rosette, Bergerac

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

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.

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 39€. Menu enfant et végétarien. Parking privé. Fermé du 1^{er} février au 10 mars. Hôtel*** Logis 3 étoiles cosy.

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



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 genévrier. Menus de 89€ à 145€. 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€, menu bistro à 41€. Ouvert tous les jours au déjeuner sauf lundi.

4, avenue de Laugier
24260 LES EYZIES - **D5**
Tél. 05 53 06 97 07
hotel@les-glycines-dordogne.com
www.les-glycines-dordogne.com



SARLAT ET LA VALLÉE DE LA DORDOGNE



La Couleuvrine

Cuisine bistronomique 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€, 16€ plat/dessert/caféMidi 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



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 de veau, purée truffée petits légumes de saison ; 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 18€ à 49€ + 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

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



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, Côte de boeuf maturée. 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 23€ entrée-plat ou plat-dessert à 20€, menu rivière à 38€ + carte. Ouvert du mardi au samedi.

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

PÉRIGUEUX ET LA VALLÉE DE L'ISLE



Bistrot Voltaire

Cuisine bistrot fait maison, simple et efficace. **Chef** : Yann Deheeger. Au cœur de la ville. 2 salles de 70 couverts. Belle terrasse, salle climatisée. **Menu** plats au choix avec garniture à volonté 15,90€ avec suggestions midi et soir. Ouvert du mardi au samedi

2, rue Voltaire - 24000 PÉRIGUEUX - **C4**
Tél. 05 53 04 56 71
bistrovoltaire24@gmail.com

SARLAT ET LA VALLÉE DE LA DORDOGNE



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, carré de côtes de veau rôti, jus court, feuille à feuille de pommes de terre façon sarladaise, Pavlova revisitée, meringue à la française, fraises du Périgord, crème double vanille ; dans le cadre magique de l'hôtel Villa Romaine. **Menu** 3 plats à partir de 49€ + carte. Ouvert toute l'année, en saison fermé mercredi et dimanche, en haute saison ouvert tous les jours. 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



Le Bistrot

Cuisine de Bistrot et de terroir fabriquée à partir de produits frais et locaux. **Chef** : Peggy Valentinus. **Spécialités** : Œuf cocotte à la crème de morilles ; casoulet maison, anchaud périgourdin sauce aux cèpes. Idéalement situé au cœur du centre historique, face à la Cathédrale. Salle de 40 couverts ainsi que 40 en terrasse. **Menu** terroir à 26€ (entrée/plat/dessert) et menu bistrot à 36€ (entrée/plat/dessert). Ouvert du 1^{er} avril au 12 novembre.

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



Le Vieux Logis & le Bistrot de la place

Le Vieux Logis : Cuisine créative et originale. **Chef** : Vincent Arnould. **Spécialités** : Foie gras de canard cuit aux épices doux et pachenc pommes rhubarbe ; Filet mignon de veau truffé et rôti, raviolo de jaune d'œuf coulant. Dans un ancien séchoir à tabac ou dans les jardins sous les tilleuls. **Menu** de 80€ (midi semaine) à 160€ + carte. Ouvert toute l'année. Fermé mer et jeudi de début sept à fin juin. 1 étoile au guide MICHELIN® 2026. **Bistrot de la Place** : Cuisine régionale de qualité dans une ambiance typique de bistrot de village. **Menus** de 21€(midi semaine) à 37€ (formule Tout Canard). 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. **Spécialités** : Pièce de bœuf confite, homard breton confit au beurre de homard, panel de légumes. Restaurant entièrement climatisé avec une très belle cave à vins, deux grandes terrasses.

Menu : Au déjeuner, formules (lundi au samedi) de 29€ à 39€. Au dîner formules gastro de 45€ à 120€. Ouvert à l'année et tous les jours.

Lieu-dit Monrecour
24220 SAINT VINCENT DE COSSE - E5
Tél. 05 53 28 33 59
www.monrecour.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 Neuvis. 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 85€ (9 services) et Carte. Toques au Gault et Millau et 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

BERGERAC ET SON VIGNOBLE



Château Les Merles

Cuisine à base de produits du terroir et du potager. **Chef** : Maxime Ouf. **Spécialités** : filet de bœuf avec écrasé de pommes de terre à la moelle de bœuf, foie gras maison et marmelade de carottes. Déco contemporaine et terrasse dans la cour du Château. Restaurant/bar les Merles.

Menu : déjeuner 28,50€ + carte. Dîner 43,50€ 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

BERGERAC ET SON VIGNOBLE



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 Périgourd ; Pain au levain maison. L'été on s'installe dans le Patio. Salle de séminaire, Mariage. Groupes jusqu'à 140 pers. Menu gourmand à partir de 45€, Menu plaisir à 69€, Menu des Sens de 90€ à 115€. 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



Menu végétarien



Logis de France



Toques du Périgord



Bib Gourmand pour bistrot



Guide de Charme



Maître restaurateur



Teritoria



Hôtel Cosy



Restaurant Savoureux