

LES MENUS AUX TRUFFES

La visite de la truffière est incluse

Menu découverte de la Truffe 50€

3 toasts de beurre de truffe (20%)

Brouillade aux truffes

Brie truffé à 10%

Carré aux noix

Café

1 verre de Pécharmant 18 cl

Menu découverte du Périgord 70€

3 toasts de beurre de truffe (20%)

Brouillade aux truffes

Salade Périgourdine

Brie truffé à 10%

Carré aux noix

Café

1 verre de Pécharmant 18 cl

*Les truffes que nous vous proposons lors de ce repas
sont exclusivement des truffes noires du Périgord
Tuber-Mélanosporum.*

*Nous sélectionnons les plus belles truffes durant l'hiver
et nous les conservons pour pouvoir vous proposer des repas
avec les meilleures saveurs du Périgord Noir...*

Visite de la truffière

*Visite guidée de la truffière du Domaine de Vielcroze
en compagnie du propriétaire et de son chien Noxo.
Approche initiatique sur le mystère du diamant noir du Périgord.*

La Cour du Moulin



NOS SALADES

Salade de Vielcroze 21€

(Salade, Tomates, Cerneaux de noix, Pâté de foie gras de canard truffé, 2 toasts de beurre de truffe, Tranches de magret de canard séché, Cabécou chaud sur son toast, Gésiers de canard, huile vierge de noix)

Salade d'Aiguevive 15€

(Salade, Tomates, Cerneaux de noix, Gésiers de canard, Pâté de foie gras de canard, Tranches de magret de canard séché, huile vierge de noix)

Salade du Château 12€

(Salade, Tomates, Cerneaux de noix, Cabécou chaud sur son toast, Tranches de magret de canard séché, huile vierge de noix)

Salade du Jardin 10€

(Salade, Tomates, Lentilles, Betterave, Huile vierge de noix et noisette)

Possibilité de réserver un repas truffe.

Dans nos assiettes vous pourrez découvrir des produits élaborés sur le Domaine par la maîtresse de maison.

*Durant l'année nous séchons nos magrets,
nous confectionnons nos pâtés truffés
et notre beurre de truffe est préparé avec de la truffe premier
choix tuber mélanosporum issue de notre terroir.*

NOS PLANCHES

Planche découverte du Périgord 18€

(Tranches de magret de canard séché, pâté de foie de canard, cabécou, 4 Toasts de beurre de truffe)

Planche de Canard 15€

(Tranches de magret de canard séché, gésiers de canard, pâté de foie de canard)

Pâté de foie gras de canard 200gr (supplément truffé 5,50€) 15€

Demi-Magret de canard séché environ 300gr 12€

*Gésiers de Canard persillés
à l'huile vierge de noix* 8€

Demi-Pâté de foie gras de canard 100gr (supplément truffé 3€) . . 8€

NOS DESSERTS

Carré aux noix avec sa boule de glace 6,50€

Glaces : Chocolat, Vanille de Madagascar, Noix, Fraise, Vieille prune de Souillac, Citron vert, Caramel beurre salé, Rhum Raisin

1 boule : 2,50€ - 2 boules : 4€ - 3 boules : 5,50€

*Nos desserts sont confectionnés par la maison Carré à Castelnaud
et nos glaces par Monsieur Roland Manouvrier à Saint-Geniès.*