

Le Moulin de l'Abbaye

Notre Chef Jean-Michel Bardet et son équipe travaillent au quotidien avec des artisans locaux

dont le savoir-faire met en valeur toutes les richesses du terroir Périgourdin:

Le Pain au Noix	Jean-Baptiste Bernardin	Bourdeilles
L'huile de noix/noisette	Moulin de la Veyssiere	Neuvic
Truffe Noire (melanosporum)	Trufficulteurs locaux	Périgord
Foie Gras de Canard	I.G.P	Périgord
Champignons Petits Bruns	Champignonnière Rochevideau	La Chapelle Faucher
Miel du Périgord	Peter Esnault	Brantôme
Légumes bio	Ferme Duteil Becker	Bourdeilles
Lait cru fermier	Ferme du Chatenet	Brantôme
Le fromage de chèvre	Ferme des Terres Vieilles	Brantôme
La poularde	La Ferme de Tauziet	Sabres (40)
Les poissons	La Cotinière/Guilvinec/Arcachon/Saint-Guénolé	Côtes françaises
Les minis légumes	Eric Roy	Saint-Genouph (37)

Carte de saison

Pour commencer

Le Foie Gras et la Figue

« Tranche de foie gras de canard poché dans un bouillon au laurier, figues fraîches et confites aux épices 5 saveurs » 41 €



L'Encornet de la « Cotinière » et le Cèleri

« Encornet saisi au poivre Timut, cèleri fondant et pâte de cacahuète. Emulsion de citronnelle bâton...» 37 €



La Langoustine « de Bretagne » et le Cèpe du coin

« Langoustines justes cuites, huile d'aromates thym et orange, cèpe bouchon rôti, raviole d'herbes aux pignons de pin et émulsion de cèpes au beurre noisette » 42 €



Le Tourteau et l'Oignon des Cévennes

« Chair de tourteau tiède, tranches d'oignons caramélisées et figatelli. Son bouillon au beurre fumé, brioche tiède au paprika » 39 €

De nos Côtes

La Lotte de Petit Bateau et la Pomme de Terre bio « Sirtema »

« Lotte cuite fondante aux algues. Bouchon de pomme de terre confite et pulpe de fenouil.
Une hollandaise légère à l'anchois » 41 €



La Sole et les Légumes d'Automne

« Grosse sole cuite sur l'arête, condiment de Shiitake et millefeuille de légumes d'Automne au lard de Colonnata.
Jus de volaille au vin rouge de Bergerac » 57 €



Le Turbot et la Courge Butternut

« Turbot cuit nacré au beurre noisette, butternut en texture et risotto d'épeautre aux crevettes grises.
Jus d'arrêtes au curry/crevettes » 52 €

« Certains plats sont susceptibles d'être supprimés et remplacés par d'autres suggestions en fonction de nos arrivages »

De nos Campagnes

L'Agneau du Quercy et le Panais

« Epaule d'agneau longuement confite et snackée. Pulpe de panais aux prunes fraîches et fermentées.

Bois de panais et jus à la feuille de combawa » 47 €



Le Ris de veau et l'Artichaut

« Pomme de ris de veau fondant/croustillant.

Une garniture artichaut au café, raisins et olives noires.

Sauce au pamplemousse et épices douces » 55 €



La Poularde de la ferme Tauziet et la Truffe Noire

**(Uniquement pour deux personnes en formule menus)*

« Poularde, 160 jours d'élevage, finie au lait et pain bio, cuite sur sa carcasse et servie en suprême.

Gnocchis de pomme de terre et pommes rôties, des foies blonds, gésiers et cuisses confites sous un Parmentier léger au foin.

Une sauce Périgueux généreusement truffée » 88 €

De nos Pâturages

La Vache

« Trappe d'Echourgnac affinée à la noix servie chaude.
Sur une pâte de noix et poires crues » 18 €



Le Chèvre

« Fromage frais de chèvre tout simplement.
Figues confites au miel et parfum anisé » 18 €

Nos Gourmandises

Le Baba et le Cognac

« Traditionnel Baba façon « Panettone ».
Crème diplomate à la fleur d'oranger et glace au pistil de Safran, le tout arrosé de Cognac XO de la maison Lheraud » 21 €



Le Soufflé Gianduja et la Truffe Noire

« Soufflé au chocolat Gianduja comme on l'aime...
Une glace au lait fermier et truffe noire du Périgord sur des pralines de noisette » 21 €



La Pomme Granny Smith et le Miel de Brantôme

« Feuille à feuille de pomme confite tiède au miel de Brantôme.
Pot gourmand de glace au Miel et légèreté de fromage blanc à la vanille » 21 €

Menu de Saison

« Ainsi que les meilleures choses de France, les bons plats Périgourdins doivent continuer à faire la gloire de notre gastronomie et ils doivent être confectionnés par toutes les personnes qui pratiquent avec esprit l'art de bien vivre et surtout bien manger ».

_ La Mazille _

Grand Menu Surprise en 7 services – 120€

Voyage autour de notre carte et ses surprises...
(Menu élaboré pour l'ensemble de la table)

Menu Gourmand en 4 services – 90€

(Menu Surprise élaboré pour l'ensemble de la table)
Supplément poularde 20 €

Menu Découverte en 3 services – 70€

(Menu Surprise élaboré pour l'ensemble de la table)
Ou choix dans la carte
Supplément poularde 30 €

Prix exprimés en €, toutes taxes comprises, service compris