

Restaurant de La Côte

Soyez les bienvenus.

Je vous invite
à notre table,

Attaché aux valeurs
de notre terroir
le Périgord,

Je vous propose
une cuisine
généreuse et gourmande

Chef Yohann Bighetti



Studio Fotografiks
Luc Fauret Photographe



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



MENU DECOUVERTE MATHIS

45€ Entrée, plat, dessert

35€ Plat & dessert

40€ Entrée & plat

Mise en bouche

Mise en bouche



Tourte à la Périgourdine

Perigourdine p  

Ou

Cannelloni croustillant de truite fumée, cr  meux ricotta et fruits de la passion,

Râpé de combawa

Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated



Pavé d'esturgeon rôti, cr  meux noisette, courgette garnie

Roasted sturgeon steak, hazelnut cream, stuffed zucchini

Ou

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes

Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles



Profiteroles glace caramel au beurre salé artisanale, sauce chocolat

Profiteroles with artisanal salted caramel ice cream and chocolate sauce

Ou

Tarte tatin tiède aux pommes, glace vanille artisanale

Warm apple tart topped with artisanal vanilla ice cream



MENU INVITATION AMANDINE

57€ Entrée, plat, fromage ou dessert

69€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche

Mise en bouche



Marbré de Foie gras mi-cuit, à la truffe du Périgord, enrobé de cacao amer
pain d'épices croustillant et truffes chocolat
Marbled semi-cooked foie gras, garnished with Perigord truffle, coated in bitter cocoa
Crispy gingerbread and chocolate truffles

Ou

Carpaccio de Saint Jacques, aneth et baies roses Marinade crémeuse au yuzu
Carpaccio of scallops, dill and pink peppercorns, creamy yuzu marinade



Magret de canard en croûte de noix et châtaignes,
écrasé de pommes de terre à l'authentique
Duck breast in walnut and chestnut crust, mashed potatoes

Ou

Ballotine de volaille farcie aux cèpes, Jus corsé au pineau des Charentes
Ballotine of poultry, porcini mushrooms, Pineau des Charentes juice



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix
Cabécou goat cheese, breaded walnuts and pistachios,
on lamb's lettuce walnut oil dressing

Ou

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, crumble de fruits rouges
Strawberry shortbread, Bourbon vanilla mascarpone cream, red fruit crumble

Ou

Macaron Gourmand à la Framboise fraiche et chocolat blanc,
coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco
Raspberry Gourmet Macaron, fresh raspberry and white chocolate,
wild berry coulis, coconut icy rocher



MENU DEGUSTATION ELOISE

73€ Entrée, plat, fromage ou dessert

85€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche

Mise en bouche



Brouillade aux truffes melanosporum de Monsieur Laval,

Œufs fermiers de M. Boillard

Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle

Ou

Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac,
accompagné de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre

Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear in a Monbazillac,
Sichuan pepper and ginger



Filet de bœuf sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre

Limosin Beef tenderloin with Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter

Ou

Médaille de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles

Veal sweetbread medallions, creamy chanterelle sauce



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix

Cabécou goat cheese with breaded walnuts and pistachios

Ou

A la rencontre des passions,
noix de coco, gingembre, mangue, fruit de la passion
At the meeting of passions, coconut, ginger, mango, passion fruit

Ou

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire

Walk in the woods in the heart of the black forest



A LA CARTE

Tourte à la Périgourdine 22€
Perigourdine pie

Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta
et fruits de la passion, râpé de combawa 20€
Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated

Marbré de Foie gras mi-cuit, cœur à la truffe du Périgord, 33€
enrobé de cacao amer, pain d'épices croustillant et truffes chocolat
Marbled semi-cooked foie gras, with Perigord truffle, coated in bitter cocoa
Crispy gingerbread and chocolate truffles

Carpaccio de Saint Jacques, aneth et baies roses Marinade crémeuse au yuzu 25€
Carpaccio of scallops, dill and pink peppercorns, creamy Yuzu marinade

Brouillade aux truffes melanosporum de Monsieur Laval 27€
Œufs fermiers de M. Boillard
Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle

Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac, accompagné 30€
de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre
Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear
in a Monbazillac, Sichuan pepper and ginger



Salade folle du château : tartare de tomates noires, basilic et buratina 23€
pétales de pêches et figues fraîches, sucrose à la vinaigrette framboise
Crazy castle salad: black tomato tartare, basil and buratina,
peach petals and fresh figs, sucrose with raspberry vinaigrette

Pavé d'esturgeon rôti, crémeux noisette, courgette garnie 25€
Roasted sturgeon steak, hazelnut cream, stuffed zucchini

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes. 24€
Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles.

Magret de canard en croûte de noix et châtaignes, 33€
écrasé de pommes de terre à l'authentique
Duck breast in walnut and chestnut crust, mashed potatoes

Ballotine de volaille farcie aux cèpes, Jus corsé au pineau des Charentes 32€
Ballotine of poultry, porcini mushrooms, Pineau des Charentes juice

Médailillon de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles. 46€
Veal sweetbread medallions, creamy chanterelle sauce

Filet de bœuf (race limousine) sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre 46€
Limousin Beef tenderloin, Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix 16€
Cabécou goat cheese with breaded walnuts and pistachios,

Macaron Gourmand à la Framboise fraîche et chocolat blanc, 16€
coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco
Raspberry Gourmet Macaron, fresh raspberry and white chocolate,
wild berry coulis, coconut icy rocher

Tarte Tatin tiède aux pommes, glace vanille artisanale 12€
Warm apple tart topped with artisanal vanilla ice cream

Profiteroles glace caramel au beurre salé artisanale, sauce chocolat 12€
Profiteroles with artisanal salted caramel ice cream and chocolate sauce

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, 14€
crumble de fruits rouges
Strawberry shortbread, Bourbon vanilla mascarpone cream, red fruit crumble

A la rencontre des passions, 17€
noix de coco, gingembre, mangue, fruit de la passion
At the meeting of passions, coconut, ginger, mango, passion fruit

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire 19€
Walk in the woods in the heart of the black forest



MENU PETIT PAUL Moins de 12 ans

19€ Plat & dessert

Pièce du boucher Ou Pavé d'esturgeon, écrasé de pommes de terre
Butcher's steak Or Fillet of Cod served with crushed potatoes



Profiteroles à la glace vanille artisanale , sauce chocolat
Artisanal vanilla ice cream profiteroles, chocolate sauce

