



Hôtel & Restaurant

Le Meysset

La carte
Automne & Hiver 2024



Nos engagements qualitatifs

et environnementaux

Fortement inspiré par sa région natale, le Périgord, le chef Ludovic Charrieras apporte tout son savoir-faire et sa connaissance des produits du terroir dans sa cuisine. Sa signature ? Une cuisine française raffinée dans des assiettes colorées. Des mélanges exotiques, des spécialités revisitées apportent une touche d'originalité dans ses compositions. Le menu périgourdin et le menu autour de la truffe noire du Périgord sont particulièrement inspirés du patrimoine gastronomique de la région.

Absolument tout ce qui compose les assiettes du restaurant Le Meysset est fait-maison. Les produits sont frais, et locaux autant que possible. Nous nous engageons à effectuer nos achats de manière la plus sélective possible. Nous nous efforçons d'acheter des produits du terroir ayant un label ou des critères de qualités reconnus. Nos viandes, quand elles ne sont pas régionales, sont d'origine France. Le magret et le foie gras de canard sont IGP comme nos truffes, noix et fraises. Nos poissons proviennent directement des Criées Françaises choisies par nos poissonniers partenaires. Nos fromages sont en général au lait cru et/ou issus de l'agriculture biologique tout comme le sont nos fruits et légumes.

Le restaurant Le Meysset est fier de travailler les produits de :

- Nature Viande, passionné d'élevage bovin bio depuis trois générations à Bergerac (24)
- La ferme Dumas à Aubas (24)
- Dominique Laleu, éleveur de volailles à Valojoux (24)
- La Perle Noire, producteur d'esturgeon, de caviar et de truite aux Eyzies-de-Tayac (24)
- La ferme de la Brunie, producteur de fromages au lait de vache à Sainte-Nathalène (24)
- La Noix Sarladaise à Sarlat (24)
- La ferme de Vialard à Carsac (24)
- L'entreprise Duclaud et ses fraises périgourdines (24)

Côté vins, la carte s'oriente progressivement vers une sélection 100% bio. Les vins sont sélectionnés après dégustation. Les vins périgourdins sont sélectionnés directement au domaine.

Alors n'attendez plus et régalez-vous !

Janetta & Vincent Peyruse, propriétaires

Le menu Truffe

Menu unique en 5 services

- 70 euros -

Mise en bouche

Saint Jacques snackée, condiment Gin-bergamote, crumble parmesan, caviar des "Eyzies et Truffe"

Entrée

Langoustines rôties, crème de lard truffée, sablé châtaigne, glace aux baies roses et noix de cajou

Plat

Ballotine de veau à la truffe et noix de macadamia, pomme Anna truffée et jus court

Pré-Dessert

Poires caramélisées, ganache au chocolat-truffée, voile de champagne

Dessert

Entremet au chocolat "Jivara", insert passion, gavottes au grué de cacao, crème glacée à la truffe

La carte du Meysset

Entrée & plat - 39 euros

Plat & dessert - 36 euros

Entrée & dessert - 34 euros

Entrée, plat & dessert - 49 euros

Plat unique - prix dans la carte

Entrées

Saints Jacques snackées, mousseline de céleri rave à la vanille,
condiment Gin-bergamote et son crumble parmesan

-25€-

Foie gras de canard au vin chaud, réduction du jus de cuisson,
marmelade d'orange, toast de pain aux écorces d'orange

-27€-

Potiron rôti au miel et paprika fumé, graines de courges torrifiées,
fêta dorée et écorces de yuzu

-22€-

Plats

Maigre rôti, petit épeautre façon risotto aux champignons, citron-caviar et émulsion au "Grave" et estragon

-33€-

Échine de marcassin rôti, navets boule d'or au poivre de Sechuan, condiments myrtille et sauce au chocolat amer

-33€-

Filet de bœuf poêlé, sifflets de poireaux glacés aux baies de la passion, mousseline de butternut aigre doux, jus aux genévrier

-33€-

Desserts

La coque en chocolat du Meysset :
Ananas caramélisés aux garam-massala, biscuit congolais, siphon malibu et rhum
arrangé à la Vanille

-14€-

Cigare au crémeux citron vert, Biscuit au speculoos, gel citron

-14€-

Demi-clémentines rôties, craquant au chocolat Tanzanie, crémeux à la clémentine,
sorbet clémentine et pralinette

-14€-

Assiette de fromages, chutney aux raisins,
ras el-hanout et "Rosette"

-13€-

Le menu Périgourdin

Entrée, plat & dessert - 37 euros

Entrée

Velouté de courge, mousse au curry de madras, confit d'oignons caramélisés à la crème de marrons et gros lardons de ventrèche sèche du Domaine "ABOTIA"

Plat

Suprême de pintade aux pommes "Royale Gala" et épices douces, mousseline de panais à la cannelle et sauce au cidre

Dessert

Gâteau aux noix comme un rocher chocolat-piment du Périgord, crémeux aux coings

Le menu pour les enfants

Entrée, plat & dessert - 16 euros
Une boisson soft incluse

Entrée

Assiette de charcuterie
ou
Velouté de Courge

Plats

Le poisson du moment
ou
Le blanc de volaille
ou
Le steak de Bœuf haché

Accompagnement : Pâtes

Desserts

Parfait glacé Vanille-Framboise
ou
Le moelleux au Chocolat