

LE MOT DU CHEF... 2003/2023

Le Clos Saint-Front a 20 ans ! Depuis toutes ces années, j'ai toujours eu de cesse de réinventer ma cuisine. Une cuisine contemporaine, privilégiant les produits de notre joli terroir mais ouverte sur le monde et inspirée par mes nombreux voyages. Mon métier riche d'échanges et de rencontres avec les convives, les artisans et les producteurs locaux me permet au rythme des saisons de proposer des nouvelles créations. Nous sommes fiers de vous proposer cette carte estivale toute en fraîcheur. Merci pour l'implication de toute l'équipe **Le 02 juin 2023 PATRICK FEUGA**

Remerciements à la ferme aquaponie Nature et saveurs de Saint-Astier, pour la qualité de ses légumes, plantes aromatiques, jeunes pousses et fleurs comestibles. Bravo à la société Altaïr pour la qualité de ses plantes aromatiques et fleurs séchées (infusions). Remerciements à Magali et Cécile « sommelières du thé » pour leurs conseils avisés et la variété de thés. Merci au producteur de safran du Périgord « Les pieds sur terre ». Merci au producteur de spiruline du Périgord « Chris Pressoir » Merci à Benoit de la lune artisan glacier à Villeneuve sur Lot. Merci à Mr Hervé Robin pour sa collaboration et son travail minutieux sur le chocolat. Compte tenu de la situation des élevages de volaille en Périgord et de leurs difficultés actuelles, j'ai décidé en marque de soutien, de suspendre un plat emblématique du Clos Saint-Front « la trilogie de foies gras » qui reviendra dès que nos éleveurs seront prêts. Bon courage à toute la filière...

Menu Surprise du jour (hors carte) .. servi hors samedi soir et dimanche

On vous l'annonce ou on vous laisse la surprise ...

Entrée/plat/dessert : 45€ Entrée/plat ou plat/dessert : 36 €

Menu Libre choix dans la carte



Entrée, plat, fromages ou dessert : 58€

Menu vigneron

Les vins seront choisis par le sommelier : 80€

entrée, plat, fromages, dessert et dégustation de vins à discrétion

Entrées 18€




Galette moelleuse de pieds et joue de cochon aux petits gris, sauce butternut/cardamome et canneberges aux fruits secs  


Trilogie de tapas du Clos

Marbré de canard au foie gras, cœur oignons/mûre, réduction balsamique à la mûre

Mini baba au sirop de girolles, Chantilly de foie gras


Gnocchis en vinaigrette de truffes, cèleri et foie gras poêlé

Onctuosité de légumes d'automne, « période bleue » et chips de vitelottes au sel fumé, blue lagoon...   


Œuf parfaitement cuit devant vous, crème truffée aux champignons, dés de topinambours fumés au thé de Chine, mouillettes de pain noir 


(l'œuf est cuit quand la flamme s'éteint)...peut être servi comme une entrée (ou en entre deux plats pour un menu rallongé avec un supplément de 12€)

Plats 27€

« Pulp fiction » Poulpe et calamars en friction d'ail en huile, coulis de tomates au massala et riz basmati aux légumes croquants... 

Bœuf « La Picanha » aux épices tandoori, tranché finement au sabre devant vous, servi saignant, 3 condiments, pommes de terre grenailles rôties au foin 

Petit épeautre aux morilles, flan de potimarron à la trappe d'Echourgnac et noix du Périgord, jeunes pousses à l'huile de noix 

Pigeon et caille en 2 cuissons : Cuisses confites panées cacahuètes, suprêmes servi à la goutte de sang, coulis de myrtilles et betteraves, pommes de terre au confit et salmis 

Fromages 14€

Assiette de fromages affinés, condiments doux ou Duo glace cabécou et cabécou du Périgord au miel (voir conseil du sommelier pour une association surprenante...)

Le « trou » du Clos 12€

Sorbet verveine citronnée, suprêmes de pamplemousse et La Gauloise liqueur bicentenaire créée à Périgueux en 1783 

Desserts 18€

Certains de nos desserts ont des cuissons délicates, merci de les commander en début de repas

Millefeuille caramélisé aux pommes et spéculoos, glace caramel salé, sauce vanille/géranium

Riz et tapioca au lait de coco, glace au rhum et au raisin, réduction balsamique à l'ananas 

Poire pochée au vin de framboise, financier huile d'olive et citron combawa  

Choc intense enflammé qui fond comme neige au soleil...Le feu dessus, le feu dessous !!!

(chocolat 82% fortunato de chez Hervé Robin, glace chocolat intense, chantilly tabac, rhum et crème tonka)



Les apéritifs

Le cocktail du jour	9,50 €
Le cocktail du jour sans alcool	6,50 €
La Périgourdine (liqueur de Cognac à l'orange+ crémant)	9,50 €
Flûte de Champagne L.Bénard-Pitois 1er cru	11,50 €
Kir royal (mure, cassis, pêche, safran, framboise, cerise)	11,50 €
Flûte de Champagne Prestige (voir sommelier)	16,50 €
Américano maison	9,50 €
Verre de vin moelleux voir sommelier	7,50 €
Vin de pomme Sydre de glace (tranquille)	12,50 €
Pineau des Charente rosé ou blanc de Lheraud	8,50 €
Maury Mas Amiel Vintage rouge ou blanc 2011	8,50 €
Maury Mas Amiel 10 ans d'âge	9,50 €
Maury Mas Amiel 30 ans d'âge	15,00 €
Porto Gran Cruz 10 ans d'âge	9,50 €
Lillet blanc ou rouge ou rosé	8,50 €
Vermouth blanc ou rouge	8,50 €
Anis (Ricard ou Pastis artisanal) ou Gentiane Salers	8,50 €
Vins de fruits (pêche ou noix ou fruits rouges) ou Kir	7,50 €
Bière Pession Affligem	6,00 €
Gin, Vodka, Cognac sur glace	10,00 €
Xérès Tio pepe, Xérès Puerto fino seco	9,00 €
Xérès 12ans Oloroso, Xérès 12ans Amontillado	11,00 €
Rivesaltes grenat Collection La Carbasse 2005	15,00 €
Rancio sec Hors d'age	12,00 €
Rivesaltes ambré 1988 Arnaud de Villeneuve	12,00 €
Soyons soft fines bulles bio! Manufacture de Bordeaux	5,50 €
sans alcool verveine citron, citron menthe, fraise, poire, framboise, pêche	

Demandez nos plateaux de thés 5,50 €

Damman Frères, Kusmi Tea, Mariage Frères, « colors of tea » thé bio

Le café du midi Errel 4,50 € Mélange arabica et robusta, suave, corsé et parfumé.

Le café du Soir Errel 4,50 € Moka Sidamo d'Ethiopie. grande finesse

Le décaféiné Errel 4,50 € Colombie décaféiné à l'eau.

UNE EXPERIENCE UNIQUE

Infusion de fleurs et de plantes aromatiques de la maison Altair Périgord bio

Faisons ensemble le mélange de parfums... 6,50 €

Les Whiskies

Blended

Johnnie Walker Black Label	10,00 €
Ballantine's finest	10,00 €
Chivas regal 15 ans	14,00 €

Bourbon

Kentucky Straight Whiskey 4 Roses	9,00 €
Jack Daniel's single Barrel	14,00 €

Irish Whiskey

Bushmills malt triple distilled	10,00 €
Bushmills malt triple distilled 10 ans d'âge	12,00 €

Comparaison de deux whiskies choisis sur la liste (2 x 2,5 cl) : 16€

Rozelieures single malt de la Lorraine	10,00 €
Glenmorangie single Highland 10 ans	12,50 €
Cardhu Speyside single scotch 12 ans	13,50 €
Laphroag Islay Quarter Cask	13,50 €
Talisker single malt Isle of skye Port Ruighe	14,00 €
Glenkinchie 12 ans d'age	14,00 €
Ardbeg The Ultimate single islay	14,00 €
Cragganmore single Speyside 12 ans	14,00 €
The Singleton of Dufftown 18ans	16,00 €
Lagavulin single islay 16 ans d'âge	15,00 €
The ultimate Inchgower 2007	15,00 €
Bunnahabbain 12 ans Islay	16,00 €
Dalwinnie single 15ans Highland	17,00 €
Oban 14 ans	17,00 €
The Kurayoshi Sherry Cask	20,00 €
Kavallan Ex Bourbon oak Taiwan	20,00 €
The Hakushu Distillers reserve	25,00 €
Kavallan Ex Bourbon oak Taiwan	25,00 €

Douce folie 3 Calvados du Pays d'Auge 32 €

Calvados du Château Du Breuil en dégustation (3x2 cl)

Du Breuil 14 ans Du Breuil 15 ans Du Breuil 15 à 30 ans

Petite folie 3 Armagnac 35 €

Bas Armagnacs en dégustation (3x2 cl)

Castarède 20 ans Castarède 1990 Castarède 1982

Digestifs

Liqueur aux plantes aromatiques « La Gauloise de Périgueux »	13,00 €
Poire william La Salamandre de Sarlat	13,00 €
Poire williamine de chez Morand	15,00 €
Goutte de Reine Claude dorée passerillée de L.Cazottes	15,00 €
Eau de vie de coing de G.Holl, eau de vie mirabelle de chez F.Meyer	15,00 €
Eau de vie de Figue Boukha Bokobsa	12,00 €
Vieille prune de Souillac « Louis Roque »	15,00 €
Vieille prune du Périgord La Salamandre	12,00 €
Absolute vodka, Gin Beefeater, Gin Français Ch.Drouin	14,00 €
Vodka gourmet au seigle Viche Pitia	16,00 €
Eau de vie de Marc de Côtes du Rhone de Chapoutier 1966	18,50 €
Liqueur de pêche, mûre, cassis, cerise griotte, framboise	10,00 €
Liqueur d'amande Amaretto, Baileys, Limoncello de Sicile	10,00 €
Get 27, Marie Brizard, Manzana, Chartreuse	12,00 €
Izarra (verte), Verveine, Mandarine, Kalhua	12,00 €
Vieux Rhum Mathusalem 15ans d'âge	15,00 €
Vieux Rhum Dos Maderas 15ans (Guyane, Jerez)	15,00 €
Vieux Rhum 3 Rivières Triple Millésime (99, 2000, 2009)	15,00 €
Cerises Confites « Griottes à l'Ancienne » de Sarlat	12,00 €
Pruneaux à l'Armagnac de Nogaro en Armagnac	13,00 €
Calvados Du Pays d'Auge du Château Du Breuil 15 ans d'age	14,00 €
Calvados Du Pays d'Auge du Ch. Du Breuil 14 ans fût de bourbon)	16,00 €
Calvados Du Pays d'Auge 15 à 30 ans Réserve des étoiles	18,00 €
Blanche d'armagnac de Montal	10,00 €
Bas armagnac Castarède à Mauléon d'armagnac hors d'âge	13,00 €
Bas armagnac Castarède à Mauléon d'armagnac	1998 15,00 €
Bas armagnac De Montal à Roquelaure	1997 14,00 €
Bas armagnac Castarède à Mauléon d'armagnac	1995 1992 16,00 €
Bas armagnac Castarède à Mauléon d'armagnac	1990 17,00 €
Bas armagnac De Montal à Roquelaure	1987 17,00 €
Bas armagnac De Castelfort à Nogaro En Armagnac	1987 17,50 €
Domaine de Joy à Panjas	1986 17,50 €
Bas armagnac De Montal à Roquelaure	1983 18,00 €
Bas armagnac De Montal à Roquelaure	1982 19,00 €
Bas armagnac Castarède à Mauléon d'armagnac	1982 20,00 €
Bas armagnac Castarède à Mauléon d'armagnac	1978 1980 22,00 €
Bas armagnac De Montal à Roquelaure	1978 23,00 €
Bas armagnac De Montal à Roquelaure	1977 24,00 €
Domaine de Joy à Panjas	1976 24,00 €
Domaine de Joy à Panjas	1975 25,00 €
Bas armagnac De Montal à Roquelaure	1973 25,00 €
Bas armagnac L'encantada à Vic-Fezensac	1974 28,00 €
Bas armagnac De Castelfort à Nogaro En Armagnac	1970 34,00 €

Cognac Lhéraud 20 ans d'age servi en Dame Jeanne à la pipette... 16,00 €

Cognac Lhéraud Obusto 25 ans d'age ...idéal avec un bon cigare 18,00 €

Cognac Lhéraud Petite Champagne 1982 28,00 €

Cognac Lhéraud Grande Champagne 1975 38,00 €