



Hôtel de Bouilhac
Avenue du Pr FAUREL
24290 MONTIGNAC-LASCAUX
contact@hoteldebouilhac-montignac.fr
+ 33 (0)5 53 51 21 46

Convaincu que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans sacrifier aux principes élémentaires de l'équilibre alimentaire, nous proposons dans nos cartes des plats labellisés *écho*. Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique. Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être *écho* sur www.echo-millesime.com
LA LISTE DES 14 ALLERGÈNES DU DÉCRET N°2015-447 EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.



HÔTEL DE BOUILHAC
rêve, histoire et gourmandise

Bienvenue au restaurant de l'Hotel de Bouilhac.
Dans ce lieu hautement historique, de plus de quatre siècles, les images du Périgord et de la vallée de l'homme sont omniprésentes. Comment ne pas leur dédier ce restaurant ?
Sous la direction du Chef Christophe Maury, nous vous proposons une cuisine inventive et généreuse qui reflète son terroir et ses spécialités. Nous vous laissons découvrir notre « art de vivre à la française » qui fait de cette maison la vôtre et de ce repas un moment de plaisir, dont nous espérons que vous garderez un vrai souvenir.



À L'HEURE DE L'APÉRITIF...

Planches de Tapas à partager

Sardinettes : toasts, tapenade noix - pruneaux - olives et beurre demi-sel **18€**

Planche Périgourdine : Foie gras de canard, Magret fumé maison, Terrine aux châtaignes, tapenade de pruneaux et de noix **24€**

Planche Fromagère du Périgord : Trappe d'Echourgnac, Chèvres affinés Biologiques de Laure Fourgeaud **17€**

Planche Mixte : Fromagère et Périgourdine **26€**

Croque-Monsieur des gourmands : Fromage Manchego à la Truffe AOP, salade fraîche **17€**

Cocktails et apéritifs

Spritz : (14cl de prosecco, 7cl Aperol, 4cl eau gazeuse) 25cl orange **10€**

Mojito : 5 cl Rhum Havana Club, 2 gouttes d'Angostura bitter sucre de canne, citron vert, eau gazeuse, menthe **10€**

Cosmopolitan : Vodka, Cointreau, Jus de Citron vert, Jus d'Airelle **10€**

Gin Tonic : Thomas Henry, menthe, concombre, citron **10€**

Coupe Florale : 12 cl vin pétillant « l'Étincelle » BIO, sirop de violette, pétale de rose cristallisée **8€**

Coupe de champagne de Saint Gall **10€**

Vin de Noix, Chataignes, Pêches, Truffes 6cl **7€**

Apéritif du Soleil 6cl **7€**

Gin, Vodka tonic ou autres 4cl **7€**

Martini Rouge ou Blanc 4cl **7€**

Whisky Jameson ou Chivas cola ou autres **7€**

Ricard 4cl **7€**

Pastis bleu de Sarlat **7€**

Kir royal cassis **10€**

Pineau Lhéraud **7€**

Sans alcool

Virgin Mojito : sucre de canne, citron vert, eau gazeuse, menthe **8€**

Boissons froides

JUS DE FRUITS BIOLOGIQUES 25CL

Orange, abricot, pomme, ananas, tomate **4,50€**

Smoothie mangue orange **5,80€**

THÉ GLACÉ 33 CL

Thé vert pêche limouzi tea fresh **4,50€**

CHOCOLAT FROID 20 CL

Cacolac **4,10€**

LIMONADES ET BOISSONS GAZEUSES PRODUCTION LOCALE 33 CL

Cola limouzi - cola limouzi niet -
limonade limouzi - tonic limouzi fresh -
tonic limouzi agrum fresh **4,50€**

EAUX 50 CL

Évian **3,10€**

Perrier fine bulle **3,10€**

EAUX GRANDES BOUTEILLES

Chateldon 75 cl **6,90€**

Perrier fines bulles 1l **5,90€**

Évian 1l **5,90€**

Badoit 1l **5,90€**

SIROPS À L'EAU 33 CL

Fraise, citron, menthe, violette, rose, pêche, pêche
blanche, grenadine, menthe glaciale, caramel **3,20€**

BIÈRES

Bière pression 1664 5,5° 25 cl **4,00€**

Bière framboise lindemans 2,5° 25 cl **4,90€**

Bière brooklin bière de new york 6° 35,5 cl **6,90€**

Bière pécheresse lindemans 2,5° 37,5 **6,00€**

Bière altiplano, bio quinoa sans gluten 4,5° 33cl **6,00€**

Boissons chaudes

Thés jing tea. Une expérience gustative unique

THÉ VERT

Organic jade sword **4,50€**

THÉ NOIR

Assam breakfast **4,50€**

Red dragon (premium extra) **6,50€**

Earl grey **4,70€**

THÉ BLANC

Jasmine silver needle **5,00€**

FLEUR DE THÉ VERT

Flowering lily and jasmine **4,80€**

INFUSIONS

Fleurs de camomille bio **3,80€**

Verveine citronnée bio **3,80€**

Menthe glaciale **3,80€**

Cassis hibiscus **3,80€**

CAFÉS

Ristretto **2,00€**

Expresso **2,90€**

Double expresso **4,50€**

Cappuccino **4,80€**

Grand crème **4,90€**

Chocolat chaud **4,80€**

Expresso caramel **4,80€**

MENU CHAMPÊTRE

39 €

Liquoreux

Bergerac

| | |
|---|-----|
| Château Vari Monbazillac « Classique » Bio 2014 | 25€ |
| Château Vari Monbazillac « Réserve » Bio 2009 | 39€ |
| Château Vari Monbazillac « Réserve Muscadelle 0,5L » Bio 2015 | 27€ |

Bordeaux - Sauternes

| | |
|--|-----|
| Barsac Moelleux « Cyprés de Climens » 2011 | 65€ |
|--|-----|

Italie

| | |
|--|-----|
| Visciola à base de Cerise Griotte 50cl | 37€ |
|--|-----|

VINS AU VERRE

Rouge

| | |
|---|----|
| Bergerac Château la Tilleriaie « Khan Cuvée vintage » 2009 12cl | 8€ |
| Saint-Cyprien : Domaine de La Voie Blanche Le Petit Manoir élevé en Jarre BIO 2015 12cl | 7€ |

Rosé

| | |
|--|----|
| Bergerac Château La Tilleriaie 2017 12cl | 7€ |
|--|----|

Blanc sec

| | |
|------------------------------------|----|
| Bergerac Château Cluzeau 2016 12cl | 7€ |
|------------------------------------|----|

Liquoreux

| | |
|---|----|
| Bergerac Château Vari Monbazillac « Classique » Bio 2014 12cl | 7€ |
| Italie Visciola à base de Cerise Griotte 4cl (pour accompagner les desserts au chocolat) | 7€ |

Digestifs

LES FRUITS À LA LIQUEUR SONT À LA VENTE AUSSI DANS NOTRE BOUTIQUE

| | |
|---|-----|
| Cerneaux de Noix à la Liqueur 18% vol | 6€ |
| Cerises à la Liqueur 18% vol | 6€ |
| Prunes Reine Claude à la liqueur 18% vol | 6€ |
| Cognac 40 ans d'âge Maison Lhereaud Henri VII | 29€ |
| Cognac 20 ans d'âge Maison Lhereaud | 15€ |
| Vieille Prune de Souillac 4cl | 11€ |
| Alcool de Poire | 11€ |
| Whisky Glenfiddich 18 ans 4cl | 12€ |
| Vieil Armagnac Millésimé 4cl | 12€ |
| Vieil Armagnac Maison Lhereaud | 17€ |
| Cognac Hennessy XO 4cl | 12€ |

Entrées

SEULE 13€

Œuf mollet et mousse de manchego aux truffes, croustillant de coppa du Domaine Abotia
Poached egg and manchego mousse with Truffles crispy of coppa of the domain Abotia

Terrine de foie gras d'oie et pain d'épices aux noix du Périgord (+5€)
Terrine of goose foie gras and gingerbread with Périgord walnuts (+5€)

Velouté aux cèpes, espuma saveur truffée
Velvety with ceps, Truffle flavor espuma

Truite marinée, mousse de concombre Vodka, caviar Perle Noire *éc(h)ô*
*Marinated trout, vodka cucumber foam caviar "Perle Noire" *éc(h)ô**

Plats

SEUL 21€

Selle d'Agneau aux herbes, ail violet en chemise et écrasé de pommes de terre au romarin
Saddle of Lamb with herbs, purple garlic in shirt and crushed potatoes with rosemary

Tajine de Lotte, purée de patate douce à la crème, pointe de cannelle
Tajine of monkfish, mashed sweet potato with cream, tip of cinnamon

Potimarron cuit au foin, purée de pois chiche, légumes, coriandre et épices indiennes *éc(h)ô*
*Pumpkin cooked with hay, chickpeas purée, vegetables, coriander and Indian spices *éc(h)ô**

Tranche de présa de porc ibérique rôti, châtaignes au jus
Roast presa of pork Iberian, chestnuts with juice

Desserts

SEUL 8€

Dessert chocolat gingembre, sablé breton
Chocolate dessert, ginger, breton shortbread

Poire pochée, mirabelle et crumble, sorbet fragrance "La petite robe noire"
Poached pear, mirabelle and crumble, scent of sorbet "La Petite Robe Noire"

Raisins, chasselas et muscat, gelée en transparence *éc(h)ô*
*Grape, chasselas and muscat, jelly in transparency *éc(h)ô**

Pomme d'amour, rose et... surprise
Apple of Love, rose and... Surprise

Les Côtes

Côte de Bœuf « Limousine » 700 à 850g, sauce et accompagnement pour deux personnes 69€

Côte de Porc Noir du Domaine Abotia « origine » 300 à 400g, sauce et accompagnement 23€



ARTISANS TERROIRISTES

Suggestions composées du meilleur de nos producteurs / artisans

Suggestions composed of the best of our producers / craftsman

Les Entrées 18€

Starters

Les Plats 35€

Main courses

Les Desserts 10€

Desserts

Pauillac

| | |
|---------------------------------|------|
| Château Croizet Bages 2012 | 105€ |
| Château Haut Bages Libéral 2006 | 120€ |

Saint-Estèphe

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Château La Chapelle Meyney 2012 | 48€ |
| Château Le Charme de Cos Labory 2013 | 68€ |

Margaux

| | |
|----------------------------|------|
| Château Dufort Vivens 2010 | 155€ |
|----------------------------|------|

Moulis

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Château Chasse Spleen 2011 | 79€ |
| Château Gressier Grand Poujeaux 2014 | 43€ |

Pessac Léognan

| | |
|----------------------------------|------|
| Château Léognan 2012 | 45€ |
| Château Malartic Lagravière 2014 | 125€ |
| Château Bouscaut 2011 | 72€ |
| Château de Fieuzal 2014 | 73€ |

Bourgogne

| | |
|--|-----|
| Pommard : Philippe Germain 2016 | 77€ |
| Gevey Chambertin : Marchant Grillot 2015 | 79€ |

Rosé

Bergerac

| | |
|----------------------------|-----|
| Château La Tilleriaie 2017 | 29€ |
|----------------------------|-----|

Côte de Provence

| | |
|-----------------------|-----|
| Château Malherbe 2017 | 39€ |
|-----------------------|-----|

Blanc Sec

Campagnac-les-Quercy

| | |
|---|-----|
| Domaine Chanteloiseau , Cuvée Olivia Bio 2017 | 40€ |
| Domaine Chanteloiseau, Viognier Bio 2016 | 36€ |

Bergerac

| | |
|--|-----|
| Château Cluzeau 2016 | 29€ |
| Domaine de l'Ancienne Cure « L'Extase » BIO 2014 | 39€ |
| Domaine de l'Ancienne Cure « Jour de fruit » Bio 2016 / 2017 | 25€ |
| Acacia du Jonc-Blanc BIO 2015/2016 | 39€ |
| La Tour des Gendres « Contine Périgourdine » BIO 2016 | 41€ |
| La Tour des gendres « Cuvée des Conti » 2016 | 35€ |
| Château Vari « Cuvée Réserve » Bio 2017 | 29€ |

Pessac Léognan

| | |
|-------------------------------|-----|
| Château Lamothe Bouscaut 2016 | 45€ |
|-------------------------------|-----|

Bourgogne

| | |
|--|-----|
| Chablis « Domaine Testut » 2017 | 39€ |
| Meursault M.Champaud « Les Clous » 2015 | 85€ |
| Pouilly Fuissé « Domaine Thibert » père et fils 2016 | 52€ |

Alsace :

| | |
|--|-----|
| Gewurztraminer : Grand Cru « Spiegle » L.Albrecht 2012 | 35€ |
|--|-----|

VINS

CHAMPAGNE

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Billecart Salmon Rosé | 89€ |
| Pommery Vranken « Cuvée Diamant » | 89€ |
| Billecart Salmon Blanc | 80€ |
| Saint Gall ½ bouteille « la réserve » | 29€ |

ROUGE

Saint-Cyprien : Domaine de La Voie Blanche

| | |
|---|-----|
| Le Petit Manoir élevé en Jarre BIO 2015 | 40€ |
| Les Joualles (sans sulfite ajouté) BIO 2016 | 25€ |

Bergerac :

| | |
|--|-----|
| Domaine de L'Ancienne cure « Jour de fruit » bio 2016 | 25€ |
| Domaine de L'Ancienne cure « l'Extase » bio 2015 | 39€ |
| Métronome « chant de coquelicot » bio 2016 | 27€ |
| La Tour des Gendres « Le Classique » bio 2017 | 29€ |
| La Tour des Gendres « La Gloire de mon Père » bio 2015 | 37€ |
| La Tour des Gendres « Les Anciens Francs » bio 2015 | 67€ |

Bergerac PÉCHARMANT :

| | |
|---|-----|
| Domaine Les Bertranoux 2015 | 29€ |
| L'Ancienne Cure « l'Abbaye » bio 2016 | 31€ |
| Château la Tilleriaie « Khan Cuvée vintage » 2009 | 45€ |

Cahors :

| | |
|--|-----|
| Laroque Mas del Périé bio 2016 | 35€ |
| Domaine Capalanel « Cuvée Titouan » 2014 | 45€ |
| Le Clos du Chêne « Cahors 100% » 2014 | 29€ |

Saint-Émilion :

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Château Quinault l'Enclos 2006/2011 | 69€ |
| Château Bellevue 2008 | 89€ |
| Château Dâme la Gaffelière 2014 | 59€ |
| Château Côte de Fonroque Bio 2014 | 45€ |
| Château Grand Corbin 2012 | 67€ |
| Château Moulin la Bergère 2011 | 37€ |

Lalande Pomerol :

| | |
|---------------------------------|-----|
| Château La Fleur de Boüard 2014 | 51€ |
|---------------------------------|-----|

Pomerol :

| | |
|--------------------------|-----|
| Château Beaugard 2011 | 89€ |
| Château La Création 2013 | 59€ |

Bordeaux supérieur

| | |
|---|-----|
| Château Chapelle d'Aliénor par la Gaffelière 2015 | 29€ |
|---|-----|

Blaye Côte de Bordeaux

| | |
|------------------------------|-----|
| Château Godard Bellevue 2008 | 35€ |
| Château L'Étoile 2012 | 38€ |
| Château Haut Moulin Bio 2016 | 31€ |

TRÉSORS DU PÉRIGORD

110 €

Menu Truffes de Sorges

“La ferme du Saleix”

Amuse bouche à la truffe
et Vin de truffe

Foie gras d'oie aux truffes,
pain d'épices aux noix,
chutney de Catherine Manoel

Magret de Canard fermier cuit comme
un rôti, escalope de Foie gras sautée,
gâteau de pommes de terre
« Elysée » aux truffes.

Brie de Meaux sur Paille aux truffes,
salade d'herbes et huile de noix

Tarte chaude au chocolat noir
et Noix du Périgord,
glace aux truffes

Menu Caviar des Eyzies

“Perle Noire”

Dégustation de caviar Perle Noire
à la cuillère de Nacre,
verre de La Tour des Gendres,
« Contine Périgourdine »

Tartare de truite de fontaine,
et caviar « impertinent »
Perle Noire

Saint-jacques en coquille
et caviar « Perle Noire »

Fromage de chèvre
de Laure Fourgeaud
« cœur caviar »

Mousse de Chocolat blanc Ivoire,
caramel au sel de Guérande
et caviar « Perle Noire »

NOS FROMAGES SÉLECTIONNÉS

“Clin d’œil à Laure Fourgeaud”

Cœur Caviar et « le safrané » Bio 25€

Fromages de chèvre, l’un garni de 5g de caviar l’autre délicatement parfumé aux pistils de Safran du Périgord

Salade d’herbes et pousses à l’huile de noix

Dégustation de fromages de chèvre de Laure Fourgeaud et le fameux « Trappe d’Echourgnac » 19€

Safrané, cendré, au poivre de kampo,

Salade d’herbes et pousses à l’huile de noix

MOMENTS D’EXCEPTIONS À DÉGUSTER

Cognac « Maison Lheraud »
Henri VII 40 ans

4CL - 29€

Cognac « Maison Lheraud »
20 ans

4CL - 15 €

Bas Armagnac « maison Lheraud » 1978

4CL - 17 €

Eau de vie de poire « La Salamandre »

4CL - 11€

Eau de vie de Mirabelle

4CL - 11€

La Vieille Prune de Souillac
de Monsieur Roque

4CL - 11€

Sauternes « Cyprès de climens »
2011 Famille Lurton 12cl

4CL - 13€