

Prélude de Dégustation

Caviar de Perles Noires – 30g, 70€

Truite fumée de l'inval– 30g, 18€

Foie gras de Mr juikhe 50g, 18€

La Promenade

4 étapes 75 €
105 € avec vins

Carotte / orange / coriandre  

 Chou fleur / curry forestier / crevette 

L'Escapade

6 étapes 95 €
140 € avec vins

 Tourteaux / lait,ribot / estragon 

 Lieu Jaune / légumes verts / escargots  

L'Evasion

7 étapes 115 €
(balade complète)
165 € avec vins

 Canard / rhubarbe / céleri branche

 Ananas / barbecue  

 Fraise / fleurs de fenouil / vanille  

Nos balades sont proposées en accord "mets et vin" ou en accord "mets et boissons sans alcool"

Elles sont aussi préparées avec passion en version "végétarienne"

Au Manoir de Hautegente, le menu se vit comme une promenade gourmande en plusieurs étapes. Ici, pas de carte figée : je vous invite à me faire confiance et à vous laisser porter par une cuisine de saison, vivante, libre, inspirée par les produits du moment.

Chaque plat raconte une histoire, un souvenir, une émotion. J'aime travailler la matière brute, jouer sur les contrastes, évoquer la nature, les sous-bois, les rivages.

Prenez ce menu comme une invitation : à la curiosité, à l'écoute, au lâcher-prise. Et si vous y trouvez un peu de plaisir, alors nous aurons réussi l'essentiel.

Sébastien Riou

Fromages de chèvre : La Chèvre Rit (Borrèze), Bos Crompas (Saint-Geniès)

Tomme & yaourts : Ferme de la Brunie (Sainte-Nathalène)

Pain : cuit au four à bois par Florian, du Fournil Tradition et Savoir-Faire (Montignac)

Fruits & légumes : de notre potager et de la Ferme du Rozel (Saint-Geniès)

Huiles : Moulin de la Veyssière (Neuvic)

Miel : ruches situées sur l'autre rive du Coly

Escargots : Les Caracoles du Causse (Saint-Crépin-et-Carlucet)

Truite : des Eaux de L'Inval (Borrèze)

Caviar : Perle Noire (Les Eyzies)

Café : Maison Layac (Vitrac), torréfié au feu de bois

Œufs : Sébastien Fougeyrollas (Saint-Geniès)

Céramique : Claire Lecreux (Périgueux) & Julie Z (Terrasson)