

MANOIR DE HAUTEGENTE

Prélude de Dégustation

Truite Fumée de l'Inval- 30g, 19€

Foie gras de la Maison Pélégris 50g, 19€

Butternut-Pollen-Lavande



La Promenade

4 étapes 85 €
115 € avec vins

Carpe-Chèvre-Epinard



L'Escapade

6 étapes 105 €
155 € avec vins

Bar-Blette-Huître



L'Evasion

7 étapes 125 €
(balade complète)
175 € avec vins

Pintade-Céleri-Sparassis



Melon-Yaourt



Prune-Jasmin-Fève de Tonka



Nos balades se déclinent en accord “mets et vin” ou en accord “mets et boissons sans alcool”.

Elles sont aussi préparées avec passion en version “végétarienne”.

A propos des vins: Ils ont été soigneusement choisis par Robert Leroux, diplômé d'un master Vins & Spiritueux et propriétaire de la Cave POC au Bouscat (Bordeaux).

Au cours de ce voyage “oeno-gourmet”, vous dégusterez de véritables pépites provenant du Périgord, de la Provence, du Languedoc par les deux bouts, des contreforts du Massif central et de la Champagne.

Tous les vins sont issus du travail méticuleux et passionné de vignerons authentiques.

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, Les Saveurs du Savoir (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)