



Guide Restauration

Restaurants de la Vallée Vézère
2012



offices de tourisme
de la Vallée Vézère
DORDOGNE • PÉRIGORD


www.tourisme-vezere.com

Les informations regroupées dans cette brochure vous sont fournies gratuitement par les offices de tourisme. Pour nous aider à maintenir ce service public, merci de bien vouloir spécifier lors de vos contacts avec les hébergeurs par téléphone, courrier ou email que vous avez utilisé un des outils des offices de tourisme de la Vallée Vézère.



Pictos et logos

- | | |
|--|---|
|  Aménagement handicapés |  Service traiteur |
|  Animaux acceptés |  Terrasse couverte |
|  Climatisation |  Terrasse ombragée |
|  Parking |  Chèques acceptés |
|  Groupes |  Cartes bancaire acceptées |
|  Plats à emporter |  Zone Wi-Fi libre |

- | | |
|---|---|
|  Assiette de Pays |  Tourisme et handicap |
|  IGP du Périgord |  Toque du Périgord |
|  Bienvenue à la ferme |  Petit futé |
|  Châteaux & Hôtels de collection |  Guide du Routard |
|  Exclusive Hôtels |  Ticket Restaurant |
|  Logis de France cheminées |  Chèques ANCV acceptés |
|  Logis de France cocottes |  Eco label européen |
|  Qualité Tourisme | |

Photos, textes et tarifs non contractuels.
Reproduction même partielle interdite. L'éditeur décline toute responsabilité quant aux erreurs ou omissions qui pourraient être insérées dans ce document.



Index

Restaurants Gastronomiques

1 - 4 - 8 - 9 - 10 - 31 - 32 - 33 - 34 - 36 - 44

Restaurants Traditionnels

1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16
17 - 18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 26 - 27
29 - 31 - 32 - 34 - 35 - 37 - 38 - 39 - 40 - 41
42 - 43 - 44 - 45

Auberges

18 - 19 - 25 - 27 - 28 - 30 - 40 - 43

Brasseries, snacks, restauration rapide

1 - 5 - 6 - 14 - 20 - 21 - 23 - 33 - 37

Crêperies

20 - 23

Pizzerias

3 - 20 - 21 - 22 - 23 - 37 - 41

Traiteurs et plats à emporter

3 - 5 - 6 - 15 - 20

Classements

Moins de 15 €

2 - 4 - 5 - 6 - 12 - 13 - 14 - 16 - 20 - 21 - 23
24 - 29 - 33 - 37 - 39 - 42 - 44

De 15 à 18 €

3 - 7 - 15 - 22 - 30 - 35 - 36 - 38 - 40 - 41 - 43

Plus de 18 €

1 - 8 - 9 - 10 - 11 - 17 - 18 - 19 - 25 - 26 - 27
28 - 31 - 32 - 34

1 Hôtel Restaurant Royal Vézère

LE BUGUE

M. Duval Didier - Place de l'Hôtel de ville - 24260 Le Bugue - Tél. 05 53 07 20 01
Fax 05 53 03 51 80 - reservation@hotel-royal-vezere.com - www.hotel-royal-vezere.com



C'est dans un cadre exceptionnel, avec sa terrasse surplombant la Vézère que notre restaurant saura vous séduire. Vous pourrez goûter une cuisine périgourdine à base de produits frais de saison soigneusement sélectionnés et préparés par notre chef. Des menus adaptés à tous de la formule brasserie, à la cuisine traditionnelle et au menu gastronomique.



Ouvert du 1^{er} avril au 15 octobre

Tarifs/Menus
Menu à partir de 18 €
Menu enfant 9,50 €



2 Auberge Médiévale

AUDRIX

M. Beyney David - Le Bourg - 24260 Audrix
Tél. 05 53 07 24 02 - info@auberge-medievale.fr - www.auberge-medievale.fr



L'auberge médiévale est située dans le petit village typique à 4 kms du Bugue, au coeur du Périgord Noir, il surplombe la vallée de la Vézère et Dordogne au carrefour de plusieurs sentiers de randonnée. Fermé le mercredi sauf en juillet et en août.



Ouvert du 15 mars au 30 octobre

Tarifs/Menus
Menu 14,50 à 30 €
Menu enfant 8,50 €



3 La Pergola

LE BUGUE

M. Dourousseaud Ludovic - 16, av. de la Libération - 24260 Le Bugue
Tél. 05 53 54 18 05 - restaurant.lapergola038@orange.fr - www.lapergola.e-monsite.com



Restaurant / pizzeria proposant des spécialités italiennes et des grillades au feu de bois. Plats à emporter : pizzas, salades, pâtes... Groupes sur réservation. Salle spacieuse en pierre : 60 couverts. Terrasse ombragée sous treille : 100 couverts. Recommandé par de nombreux guides touristiques. Club des bons vivants, petit futé, géo guide. Service tardif.



Ouvert du 1^{er} avril au 1^{er} novembre

Tarifs/Menus
Menu 17,50 €
Menu enfant 7,50 €



4 Restaurant Da Francesco

LE BUGUE

M. Priola Francesco - 78, rue de Paris - 24260 Le Bugue
Tél. 05 53 08 41 57 - pasco26@orange.fr



Cuisine italienne et méditerranéenne. Francesco, chef italien, vous propose une authentique cuisine de son pays : ravioli, pâtes fraîches, poissons, desserts maison. Carte et suggestions. Plats végétariens. English spoken.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus
Menu à partir de 23 €
Menu enfant 10 €
Menu du jour 13,50 €



5 Hôtel Restaurant Hôtel de Paris

LE BUGUE

M. et Mme Vaquier Eric - 24260 Le Bugue - hoteldeparis24@yahoo.fr

Tél. 05 53 07 28 16 - Fax 05 53 04 20 89 - www.hotel-bugue-perigord.com

Sandwicherie, saladerie sur place ou à emporter.
Terrasse ombragée au cœur du Bugue.
Service uniquement le midi.



Ouvert toute l'année



6 Tapasita

LE BUGUE

Route de Périgueux (à côté du Via Notte)

Tél. 09 81 42 53 65 - 24260 Le Bugue - tapasita@bbox.fr

C'est dans un cadre chaleureux que vous pourrez déguster de véritables produits espagnols.
Nos tapas sont également à emporter et vous apprécierez notre épicerie fine avec charcuterie et fromage à la coupe. Fermé le mardi et le mercredi midi + le mercredi soir du 01/12 au 31/03.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus

Menu 15 € (avec boisson)

Tapas 3 €



7 Couleurs Café

CAMPAGNE / LE BUGUE

M. Dupont Michel - Le Moulin du Porteil Rte de Campagne - 24260 Campagne

Tél. 05 53 54 48 73 - couleurscafe24@orange.fr - www.restaurant-couleurscafe-dordogne.com

« Couleurs Café » propose toute l'année, une cuisine moderne de qualité, aux assiettes généreuses. L'été, loin de l'animation bruyante estivale, très agréable terrasse ombragée face au parc. L'hiver, ajoutées au charme des très vieilles pierres de la grande salle, les couleurs de sa décoration aux tons café, vous réchaufferont autour de la cheminée...
Fermé le samedi midi.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus

Menu à partir de 25 €

Menu enfant 10 €

Menu du jour 15 €



8 Hôtel Restaurant Les Glycines

LES EYZIES

M. Lombard Pascal - 4, avenue de Laugierie - 24620 Les Eyzies

Tél. 05 53 06 97 07 - glycines.dordogne@wanadoo.fr - www.les-glycines-dordogne.com

Ancien relais de poste des Eyzies, entourée d'un écrin de verdure, une terrasse panoramique surplombe un jardin luxuriant. Vous pourrez déguster une cuisine gastronomique, élaborée avec les légumes de notre potager. Fermé les lundis midi et mardis midi sauf en juillet et août.



Ouvert 05 avril au 13 octobre

Tarifs/Menus

Menu 28 à 95 €

Menu enfant 17 €



9 Hôtel Restaurant Cro Magnon

LES EYZIES

M. et Mme Besse - 54, avenue de la Préhistoire - 24620 Les Eyzies

Tél. 05 53 06 97 06 - hotel.cro.magnon.les-eyzies@wanadoo.fr - www.hostellerie-cro-magnon.fr



Notre restaurant vous accueille dès les premiers rayons de soleil dans la véranda ou sur la terrasse ombragée dans un cadre raffiné.

Vous apprécierez une cuisine inventive composée de produits frais et locaux.

Zone wi-fi libre.



Ouvert du 20 mars au 1^{er} novembre

Tarifs/Menus

Menu 24 à 39 €

Menu enfant 13 €



10 Hostellerie du Passeur

LES EYZIES

Famille Brun Gérard - Place de la Mairie - 24620 Les Eyzies

Tél. 05 53 06 97 13 - contact@hostellerie-du-passeur.com - www.hostellerie-du-passeur.com



La carte est un subtil mélange de produits locaux revisités aux saveurs du Monde. Restaurant entièrement climatisé et terrasse panoramique bordant les rives de la Vézère.

Fermé le mardi midi sauf en juillet et août et le samedi midi.



Ouvert du 1^{er} avril au 1^{er} novembre

Tarifs/Menus

Menu 27 à 43 €

Menu enfant 10 €

Formule bistrot le midi 12 à 15 €



11 Hôtel de France - Auberge du Musée

LES EYZIES

Mme Moncaud Brigitte - 4, rue du Musée - 24620 Les Eyzies - Tél. 05 53 06 97 23

Port : 06 86 41 73 29 - contact@hoteldefrance-perigord.com - www.hoteldefrance-perigord.com



L'auberge du Musée, notre restaurant gastronomique vous fera vibrer. On y déguste depuis 4 générations une cuisine savoureuse qui respecte les saisons, des produits frais et nobles parfaitement associés. Une talentueuse façon de cuisiner, un concept moderne, décontracté et accessible, avec une forte identité. C'est le rendez-vous des gourmets et gourmands.



Ouvert du 1^{er} avril au 1^{er} novembre

Tarifs/Menus

Menu 20 à 27 €

Menu enfant 12,50 €

Menu ouvrier 12,50 €



12 Hôtel Restaurant La Rivière

LES EYZIES

Famille Dalbavie - 3, route du Sorcier - 24620 Les Eyzies

Tél. 05 53 06 97 14 - la-riviere@wanadoo.fr - www.lariviereleseyzies.com



Sur les rives de la Vézère, bordé de falaises, à dix minutes à pied du centre des Eyzies, le restaurant La Rivière est l'endroit idéal pour déguster une cuisine authentique et découvrir les saveurs du terroir périgourdin.



Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre

Tarifs/Menus

Menu 11,50 à 18 €

Carte



13 Le Chateaubriant

LES EYZIES

Mme Alaux Fabienne - 29, avenue de la Préhistoire - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 35 06 11 - lechateaubriant@hotmail.com



Au centre de la capitale de la préhistoire, le restaurant le Chateaubriant dispose de 2 salles dont 1 climatisée avec une agréable terrasse ayant vue sur un parc arboré.

Une cuisine traditionnelle à base de produits frais et un service chaleureux vous sont proposés.



Ouvert du 1^{er} février au 30 décembre

Tarifs/Menus

Menu 11 à 20 €

Menu enfant 6,50 €



14 Au coup de Silex

LES EYZIES

Mme Muchery Anaïs et M. Pau Olivier - 4, rue du Musée - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 05 14 29 - Port : 07 86 63 94 24



« Au coup de silex » vous fera découvrir les spécialités culinaires de notre région, dans un cadre convivial et chaleureux.

Vous pourrez profiter de notre terrasse ombragée, de notre balcon panoramique ou bien de notre salle de restaurant face aux roches qui abritent l'homme de Cro-Magnon.



Ouvert du 1^{er} avril au 3 novembre

Tarifs/Menus

Menu à partir de 12 €

Menu enfant 9 €



15 Le Font de Gaume

LES EYZIES

M. Delmont Jacky - 44, avenue de la Forge - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 35 18 00 - contact@jacky-delmont-traiteur.com - www.jacky-delmont-traiteur.com



Tout près de la grotte de Font de Gaume, au calme, terrasse ombragée. Une assiette de pays consiste en : du magret d'oie, foie gras de canard poêlé (servie avec un verre de vin rouge de Bergerac AOC). Organisation complète de tous vos cocktails, réceptions et banquets.



Ouvert du 1^{er} avril au 1^{er} novembre

Tarifs/Menus

Menu 15 à 36 €

Menu enfant 9 €



16 Restaurant de Laugerie Basse

LES EYZIES

Famille Jugie - Laugerie Basse - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 06 97 91 - contact@laugerie-basse.com - www.laugerie-basse.com



Situé dans un site très pittoresque, au pied d'une falaise le Restaurant familial de Laugerie Basse, vous accueille depuis 3 générations. Vous dégusterez dans une ambiance conviviale une authentique cuisine de tradition composée de plats périgourdins (desserts maison) dans la salle troglodytique ou sur la terrasse dominant la Vallée de la Vézère. Spécialiste dans l'accueil de groupes.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus

Menu 12 à 25 €



17 Auberge de L'Étang Joli

LES EYZIES

Mme Montfort Isabelle - La Combe - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 35 29 87 - www.aubergeetangjoli.com



Vous découvrirez toutes les saveurs d'une cuisine traditionnelle du Périgord avec ses spécialités.

Cours de cuisine, stage « Foies gras » et cuisine traditionnelle du Périgord. Réserver le soir.

En décembre, janvier, février promenade aux marchés aux truffes à St Alvére. Repas entièrement aux truffes. Accueil camping-car.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menu
Menu 22 à 35 €



18 Auberge La Taulado - Sireuil

LES EYZIES

Mme Philip Duarte Valérie - La Genèbre - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 29 67 63 - Port. 06 30 07 14 57 - auberge.taulado.sireuil@wanadoo.fr



Située à 5 kms des Eyzies, 15 kms de Sarlat. Service en terrasse sous une treille de kiwis, cuisine traditionnelle et gastronomique.

Réservation conseillée le soir.
Fermé le midi sauf groupes. Nous contacter.



Ouvert du 15 avril au 15 octobre

Tarifs/Menu
Menu à partir de 22 €
Menu enfant 7 €
Carte



19 Auberge Veyret - Bardenat

LES EYZIES

Famille Veyret - Bardenat Les Eyzies - 24620 Marquay - Tél. 05 53 31 58 00 - 05 53 29 68 44
contact@auberge-veyret.com - www.auberge-veyret.com



À votre table, vous découvrirez une cuisine authentique ainsi que le goût vrai de la gastronomie du Périgord, inspirée de tradition paysanne, grâce à des menus élaborés à partir de produits du terroir (foie gras, confits, magrets, cous farcis..).



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menu
Menu 25 à 37 €
Menu enfant 8 €
Hors saison sur réservation.



20 Café Brasserie de la Mairie

LES EYZIES

Mme Miguel Fatima - 20, avenue de la Préhistoire - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 06 98 26 - cafedomidellamairie@orange.fr



Le café de la mairie bénéficie d'une situation exceptionnelle au centre du village, au pied du musée de Préhistoire. Une agréable terrasse ombragée vous attend pour la dégustation de produits régionaux dans un cadre authentique.



Ouvert du 05 janvier au 30 novembre

Tarifs/Menu
Menu 10 à 22 €
Menu ouvrier 12 €
Menu ouvrier 6,60 €



21 Bar Restaurant Pizzeria Alexandre LES EYZIES

Mme Cheyral Nadine - 47, avenue de la Préhistoire - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 06 96 04 - nad.jot@sfr.fr



Bar, restaurant, Mini golf, Pizzeria.
Parking privé, service dans le jardin avec jeux pour enfants.



Ouvert du 1^{er} mars au 30 novembre

Tarifs/Menu

Menu 12 à 28 €
Menu enfant 12 €
Menu enfant 8 €



22 Pizzeria La Milanaise LES EYZIES

M.Bezanger et M.Lombard - 41, avenue de la Préhistoire
Tél. 05 53 35 43 97 - 24620 Les Eyzies



Restaurant avec terrasse chauffée.
Terrasse 100 places, salle 40 places.

Spécialités périgourdines et italiennes. Salades,
coupes glacées, pizzas à emporter ; Service continu
de 12h à 22h juillet/ août.



Ouvert du 10 mars au 05 novembre

Tarifs/Menu

Menu à partir de 16 €
Pizza 7 €
Menu enfant 7 €



23 Restaurant Pizzeria Mentalo LES EYZIES

Mme Rodrigues Da Silva Margarida - 1, avenue de la Forge - 24620 Les Eyzies
Tél. 05 53 06 92 01



Un accueil chaleureux vous sera réservé avec sa cuisine traditionnelle, dans une ambiance familiale pour groupe ou repas en famille.



Ouvert du 1^{er} février au 30 novembre

Tarifs/Menu

Menu 12 à 20 €
Menu enfant 7,50 €
Menu ouvrier 10 €



24 La Marmite MANAURIE

Mme Cornil Anastasia - Route de Périgueux - 24620 Manaurie
Tél. 05 53 06 98 98 - offin@hotmail.fr - www.lamarmite-perigord.fr



Anastasia et Grégory seront heureux de vous accueillir sur leur terrasse ombragée pour vous servir des mets périgourdins traditionnels et vous conseiller sur les sites à ne pas manquer en Dordogne.
Fermé le dimanche en basse saison.



Ouvert du 04 janvier au 22 décembre

Tarifs/Menu

Menu 14 à 22 €
Menu ouvrier 12 €



25 Auberge de Layotte

TURSAC

M. Gagnadre Régis - 24620 Tursac

Tél. 05 53 06 95 91 - infos@aubergelayotte.com - www.aubergelayotte.com

Si vous êtes à la recherche d'un restaurant atypique dans un cadre original alors vous avez frappé à la bonne porte. Son chef Régis Gagnadre vous accueille depuis 16 ans des charcuteries, des plats en sauce en suivant les conseils de sa grand mère. Réservation conseillée. Hors saison, fermé le dimanche soir, lundi, mardi, mercredi. En juillet et août, fermé le dimanche soir et le lundi.



Tarifs/Menus

Menu 30 €

Menu enfant 9 €

Ouvert du 1^{er} février au 30 novembre

26 Le Moulin de Souffron

SAVIGNAC DE MIREMONT

Mme Dumonteil Séverine - Souffron - 24260 Savignac Miremont

Tél. 05 53 04 26 39 - <http://moulindeSouffron.skyrock.com>

Venez découvrir le cadre agréable et reposant de ce snack - bar-restaurant arboré de 5 ha de verdure, bordé de ruisseaux, aire de jeux, au bord de la D 47.

À proximité de nombreux sites touristiques. Cuisine traditionnelle, snack à toute heure en saison, ambiance musicale, soirées concert.



Tarifs/Menus

Menu 15 €

Ouvert du 12 février au 06 novembre

27 Auberge Des Fontilles

LA DOUZE

M. et Mme Coustou - Les Fontilles - 24330 La Douze

Tél. 05 53 06 71 43 - aubergefontilles@wanadoo.fr - www.auberge-des-fontilles.fr

À la porte de la Préhistoire, Françoise et Jean Louis vous accueillent dans un cadre du XVII^{ème} siècle, calme et agréable.

Vous découvrirez la cuisine Périgourdine : Foie gras, magret, omelette aux Cèpes ou aux Truffes, gateaux aux noix, glaces et sorbets maison, nos différents apéritifs et produits à emporter.



Tarifs/Menus

Menu à partir 23 €

Ouvert du 15 janvier au 15 décembre



28 Ferme Auberge de la Colline

LA DOUZE

M. Vernet Bernard - Castel Deche - 24330 La Douze

Tél. 05 53 06 72 71 - foiesgrasvernet@wanadoo.fr - www.foies-gras-vernet.com

Producteurs fermiers de canards gras et de moutons, nous vous accueillons dans une ancienne grange rénovée où le bois et la pierre se marient harmonieusement.

Dans notre petite ferme auberge (28 couverts), vous dégusterez les produits de notre exploitation dans une ambiance familiale et conviviale.

Vous pourrez stationner votre camping car.



Tarifs/Menus

Menu à partir de 18 €

Menu enfant 10 €

Ouvert du 1^{er} mai au 30 septembre



29 *Hôtel-Rest. Le Moulin de Mitou*

AURIAC EN P.

Marie-Claude et Serge Begue - La Borie - 24290 Auriac en Périgord

Tél. 05 53 50 37 53 - lemoulindemitou@hotmail.fr - www.hotel-lemoulindemitou.com



En pleine campagne, à deux pas d' Auriac et de Montignac, dans un cadre verdoyant traversé par la rivière Laurence, un ancien moulin du XVII^{ème}.

Marie Claude saura vous accueillir dans ce lieu de bonheur. Serge vous régaler avec sa cuisine traditionnelle, généreuse et raffinée, avec ses produits de terroir et de la mer.

**Tarifs/Menus**

Menu 17 à 33 €

Menu enfant 10,50 €

**Ouvert** toute l'année**30** *Auberge D'Imbes*

ARCHIGNAC

Mme Dubois Cathy - La Gratadie - 24590 Archignac

Tél. 05 53 28 95 50 - aubergedimbes@orange.fr - www.guide-du-perigord.com



Cette charmante auberge, située au cœur de la campagne périgourdine, à moins de 20 km des sites touristiques de renom tels que Sarlat, Lascaux, Les Eyzies, vous accueille dans un cadre chaleureux et reposant. Cathy et Léa vous proposent en prime une cuisine savoureuse à base de produits locaux de qualité.

**Tarifs/Menus**

Menu 18 à 32 €

Menu enfant 9 €

Menu ouvrier 12 €

**Ouvert** toute l'année**31** *Château de la Fleunie*

CONDAT SUR VÈZÈRE

La Fleunie - 24570 Condat sur Vézère

Tél. 05 53 51 32 74 - lafleunie@free.fr - www.lafleunie.com



L'établissement comporte 2 restaurants.

Le restaurant Gastronomique vous invite à un voyage à travers la cuisine raffinée et parfumée du Périgord.

«Côté piscine», (en juillet et août), vous pourrez déguster en toute convivialité des grillades de poissons et de viande ainsi que des salades variées.

**Tarifs/Menus**

Menu à partir de 45 €

**Ouvert** du 1^{er} mars au 29 novembre**32** *Hostellerie La Roseraie*

MONTIGNAC

M. Nourrisson Vincent - 1, place d'Armes - 24290 Montignac

Tél. 05 53 50 53 92 - hotelroseraie@wanadoo.fr - www.laroseraie-hotel.com



Le restaurant vous accueille dans un cadre authentique où le goût et le charme n'ont d'équivalent que la cuisine apprêtée de Sébastien Imbert, le chef de la maison. Vous trouverez : les truffes, le foie gras ainsi qu'un choix de poissons, sans oublier les végétariens. Terrasse ombragée en bordure de rivière. 50 couverts maxi.

**Tarifs/Menus**

Menu 27 et 39 €

Menu enfant 14 €

**Ouvert** du 07 avril au 01 novembre

33 Hôtel Rest. Le Relais du Soleil d'Or MONTIGNAC

16, rue du 4 septembre - 24290 Montignac

Tél. 05 53 51 80 22 - soleil-or@wanadoo.fr - www.le-soleil-dor.com



Les menus proposés par notre Chef Romuald, qui s'est vu décerner 2 Toques au Gault-Millau en 2010, raviront vos papilles. Dès les beaux jours, autour de notre piscine, le service en terrasse est assuré midi et soir. Notre bistrot répondra à toutes vos attentes dans un climat de détente et de convivialité.

Wi-fi.



Ouvert toute l'année sauf janvier et février

Tarifs/Menus

Menu bistrot 10,50 à 18 €

Menu gastronomique 26,50 à 53 €

Carte



34 Hôtel Restaurant Le Lascaux MONTIGNAC

M. Grenville Jean - 109, avenue Jean Jaurès - 24290 Montignac

Tél. 05 53 51 82 81 - Port. 06 87 26 60 93 - grenville@orange.fr - www.hotel-lascaux.com



Laurence et Jean vous accueillent dans une ambiance chaleureuse.

Vous dégusterez une cuisine riche et variée en saison sur une terrasse ouverte sur le jardin.

Accueil de groupes.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus

Menu 25 à 35 €

Menu groupe à partir de 14,80 €

Menu enfant 12 €



35 Hôtel Restaurant Le P'tit Monde MONTIGNAC

Stéphanie et Gaël - 54, rue du 4 septembre - 24290 Montignac

Tél. 05 53 51 32 76 - hotelrestaurantlepetitmonde@hotmail.fr - www.hotellepetitmonde.com



Stéphane et Gaël vous accueillent dans une ambiance conviviale.

Situé au coeur du bourg et à 700m des grottes Lascaux.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus

Menu 15 à 20 €

Menu enfant 8 €



36 Lou Cantou MONTIGNAC

M. et Mme Roger - La Coste - 24290 Montignac

Tél. 05 53 51 86 92 - gerrtrude.roger@orange.fr



Restaurant dans un corps de ferme suivi d'une cuisine inventive et raffinée. Nous réalisons vos repas de famille, séminaire, anniversaire de mariage... Cours de cuisine prévus. Terrasse couverte groupe 50 et 80 personnes à voir selon conditions.

Fermé dimanche soir et lundi du 16/04 au 31/10.

Fermé dimanche soir, lundi et mardi du 01/11 au 15/04.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus

Menu à partir 18 €

Menu enfant 8 €



37 Aux Berges de la Vézère

MONTIGNAC

M. et Mme Lascaud - Place Tourny - 24290 Montignac
Tél. 05 53 50 56 31 - auxbergesdelavezere@wanadoo.fr



Ils vous proposent une terrasse et une salle panoramique sur la Vézère.

Parking gratuit face à l'avenue des gottes de Lascaux.

Produits IGP du Périgord.
Pizzas avec produits en direct d'Italie.



Ouvert du 15 février au 20 novembre

Tarifs/Menus

Formules à partir de 11,90 €
Cuisine maison.
Produits frais.



38 Le Croquant

FANLAC

M. Roger Alain - Le Bourg - 24290 Fanlac - Tél. 05 53 51 89 07
Port : 06 78 38 74 28 - le.croquant.fanlac@orange.fr - <http://lecroquant.monsite.orange.fr>



Cuisine du terroir élaborée à partir des produits de la ferme. Cuisine basée sur des vieilles recettes traditionnelles du périgord. Terrasse.

Ouvert dimanche et jours fériés toute l'année. Juillet et août tous les jours sauf lundi.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus

Menu 17 à 32 €
Menu groupe sur demande



39 Hôtel Rest. la Table du Terroir LA CHAPELLE AUBAREIL

Mme Gibertie Yvonne - Fougères - 24290 La Chapelle Aubareil
Tél. 05 53 50 72 14 - contact@tableduterroir.com - www.tableduterroir.com



On vous servira une cuisine faite par nos soins, du foie gras, confit...

Vous venez de découvrir quelque chose de rare. Vous pouvez passer un séjour chez nous, puis choisir parmi les menus et à la carte. Pour les repas de famille ou entre amis le menu sera proposé à des prix très modestes.



Ouvert du 1^{er} mars au 20 décembre

Tarifs/Menus

Menu 12 à 32 €
Menu enfant 6 €



40 La Ferme du Bareil

LA CHAPELLE AUBAREIL

Mme Sardan Catherine - Le Bareil - 24290 La Chapelle Aubareil
Tél. 05 53 50 74 28



Auberge, cuisine régionale, accueil de groupes.



Ouvert toute l'année

Tarifs/Menus


Menu 18 à 26 €
Menu enfant 12 €



41 Auberge du Pont

ST LÉON SUR VÈZÈRE

Mme Gueydan Sidonie et M. Lyons Jérôme - Le Bourg - 24290 St Léon sur Vézère
Tél. 05 53 50 73 07 - auberge.dupont@wanadoo.fr

Dans un cadre champêtre, fleuri, bâtisse en pierre, patio, terrasse, le chef vous propose une cuisine gourmande et généreuse « au goût de l'authentique ». Produits du terroir cuisinés selon les origines provençales du patron. Poissons de mer et de rivière, viandes françaises, bœuf limousin, canard IGP, pizzas maison cuites au feu de bois, glaces artisanales du Périgord... aussi. Intérieur refait à neuf, décoration au subtil mélange ancien et contemporain. Wi-fi. 

Tarifs/Menus

Menu 17,80 à 30 €

Formule midi 14,80 €

Ouvert toute l'année. L'hiver seulement du jeudi au dimanche inclus.

**42 Restaurant de la Poste**

ST LÉON SUR VÈZÈRE

M. Manouvrier Christophe - Le Bourg - 24290 St Léon sur Vézère
Tél. 05 53 50 73 08 - restoposte@hotmail.fr

Au coin du feu ou en terrasse, venez goûter à la cuisine authentique du Périgord !

Depuis trois générations la même famille vous propose sa spécialité : le gros confit de canard pommes de terre sarladaises aux cèpes et salade à l'huile de noix (à découvrir absolument !!)

Prix super abordable. Ambiance sympa.

**Tarifs/Menus**

Menu 14,50 à 17,50 €

Carte

Ouvert du 1^{er} avril au 15 novembre**43 Auberge du Peyrol**

SERGEAC

Mme Leyge Cathy - Le Sol - 24290 Sergeac
Tél. 05 53 50 72 91

Auberge, cuisine régionale. Cheminée.

Accueil de groupes.

Fermeture le lundi et le soir, sauf le week-end, en moyenne saison et le lundi midi en juillet et août.

Crédit photo : Imprimerie de l'Avenir Terrasson.

**Tarifs/Menus**

Menu 17 à 36 €

Menu enfant 8 €

Menu ouvrier 12 €

Ouvert du 1^{er} mars au 31 décembre**44 Hôtel Restaurant Archambeau**

THONAC

Archambeau Guillaume et Benoît - Le Bourg - 24290 Thonac - Tél. 05 53 50 73 78
contact@hotel-restau-archambeau.com - www.hotel-restau-archambeau.com

Une cuisine gourmande alliant Terroir et Saveur s d'ailleurs vous attend dans notre jardin ombragé autour de la piscine ou dans une de nos deux salles (60 pers.) climatisées. Repas groupes. Réceptions privées. Maître restaurateur depuis 2010.

**Tarifs/Menus**

Menu 14 à 44 €

Menu enfant 8,50 €

Ouvert du 15 janvier au 15 décembre



SGRO Fabienne - Rue Lafitte - 24290 Montignac

Tél. 05 53 51 12 84 - Port. 06 08 67 09 03 - famillesgno@orange.fr



Restaurant traditionnel avec une agréable terrasse située au bord de la Vézère.

Des menus adaptés à tous. Après midi en saison vous pourrez déguster nos desserts maison, ou bien une glace artisanale...

Animaux admis en terrasse.



Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre

Tarifs/Menus

Menu 12,90 à 24,50 €



Recette



Salade au magret de canard et au foie gras

300g de salade mélangée • 180 g de magret de canard fumé • 120 g de foie gras • 20 g de truffes • 5 cl d'armagnac • 24 cerneaux de noix • 4 tomates cerise • 2 petits oignons blancs hachés • 5 cuillères à soupe d'huile de noix • 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin • 2 cuillères à café de moutarde • Quelques brins de ciboulette • 1 branche de persil plat, hachée • Quelques pincées de thym effeuillé • Sel et poivre • 4 tranches de pain de mie coupées en deux.

Couper les truffes en fines lamelles et les faire pocher quelques minutes dans une casserole avec l'armagnac. Pour la sauce, placer dans un bol la moutarde, le vinaigre, le sel, le poivre, l'oignon blanc et le persil hachés, les brins de ciboulette coupés en petits tronçons et la pincée de thym effeuillé. Délayer petit à petit avec l'huile de noix jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laver et sécher la salade. La répartir dans des assiettes individuelles et l'arroser d'un peu de sauce. Garder le reste de la sauce en saucière. Garnir chaque assiette d'une tranche de foie gras, de tranches de magret coupées fin et de quelques lamelles de truffes au préalable égouttées. Décorer avec six cerneaux de noix et une tomate cerise coupée en deux. Faire griller les tranches de pain de mie et les couper en biais. Les disposer autour de chaque assiette et servir immédiatement avec le reste de la sauce.

www.foiegras-perigord.com



Rejoignez-nous
en Périgord sur la



Application mobile disponible sur l'App Store et Google Play.