

Restaurants, notre sélection

Plaisirs royaux

L'Étincelle

05 53 74 08 79 Sainte-Sabine en Born



€€€€€



Recentré totalement sur sa jolie maison de la campagne périgourdine, Vincent Lucas peut se consacrer à ce qu'il aime, une cuisine de marché, de produits de saison, dont il saisit les parfums avec spontanéité et prodigalité. profitez de sa cueillette du moment pour attraper au vol ces délices du jour dans un menu qui semble improvisé autour de la pêche du jour, l'élevage et les légumes, mais qui est totalement maîtrisé, dans une ambiance de bonjour à la ferme qui sonne juste, dans l'assiette comme dans l'atmosphère.

Le pont de l'Ouyse

05 65 37 87 04 Lacave



€€€€€



Daniel Chambon est familier des secrets d'une luxueuse poularde ou des plus fins foies gras et truffes : mais savez-vous qu'il excelle aussi dans les plus simples assiettes de girolles ou les doux assortiments de fruits rouges saisonniers, grâce à son œil expert pour le choix du meilleur. Sa maxime préférée : « Le plus difficile est de faire simple » Sa dernière création : « La pomme de terre Charlotte en habit noir de truffes » ; un des nombreux plats que l'on peut déguster dans la salle récemment rénovée, ou, dès que le temps le permet, en terrasse, à l'ombre du marronnier et du tilleul séculaire.

Le Petit Léon

05 53 51 18 05 St-Léon sur Vézère



€€€€€



Une petite découverte. Notre restaurant est axé sur les produits locaux et sert une cuisine gastronomique moderne inspirée de notre environnement, de nos voyages et de notre héritage international. Tout dans notre cuisine et notre service est lié, ce qui nous permet de mélanger harmonieusement notre cuisine moderne avec l'esprit historique de l'un des plus beaux villages de France. Formé à l'Astrance par le chef Pascal Barbot ou à l'Arpège chez Alain Passard, Nick et son épouse, Sina, ont racheté Le Petit Léon en 2018. Il propose ici une cuisine précise et unique, à mi-chemin entre la Dordogne et la Nouvelle-Zélande où il possède un deuxième restaurant gastronomique, Paris Butter. Ce dernier est honoré de « trois chapeaux » (la plus haute distinction là-bas) tandis que Le Petit Léon a reçu cette année la première étoile Michelin.

Les glycines

05 53 06 97 07 Les Eyzies




€€€€€



Le Chef étoilé Pascal Lombard aime se sentir proche de ce terroir du sud-ouest, des trésors culinaires et vinicoles qu'il renferme.

Son histoire lui a été transmise par sa grand-mère landaise et les belles maisons dans lesquelles il a travaillé.

Le Miel de nos ruches, les champignons et herbes des prés et sous-bois alentour, les truffes noires du terroir environnant, ont de quoi inspirer et servir une cuisine naturellement saine.  Pour le bistrot.

Plaisirs princiers

Le grand bleu

05 53 31 08 48

Sarlat

€€€€



Maxime Lebrun et son équipe travaillent des produits de saison qui, pour la plupart viennent de producteurs du Périgord. "Tout en revisitant allègrement les traditions gourmandes de ce terroir, [...] Maxime Lebrun revendique son ancrage dans cette Dordogne qu'il connaît bien pour y avoir grandi, s'y être formé et y être joyeusement revenu" Installée légèrement à l'écart des principaux flux de touristes, la table dirigée par Maxime Lebrun propose une vision moderne de la gastronomie, s'affranchissant des barrières régionales pour mieux laisser libre cours à son imagination : tourteau et guacamole au gingembre, fraîcheur de mangue, coulis de pommes et sorbet betterave, ris de veau caramélisé et laqué à la carotte épicée, cannelloni farci à la ricotta et épinards, croquant et crémeux de châtaignes et noix, tuile de lin torréfié et glace céleri-pomme. Une table à découvrir.

La belle étoile

05 53 29 51 44

La Roque Gageac



€€€€



C'est dans une ambiance familiale et chaleureuse que Régis Ongaro vous invite à déguster une cuisine traditionnelle raffinée, agrémentée d'un petit clin d'œil à la nouveauté. Venez vite découvrir les produits de terroir authentiques que vous offre le Périgord, région hautement réputée pour sa gastronomie. Restaurant fermé le mercredi midi et le lundi.

Le Saint-Martial

05 53 29 18 34

Saint-Martial-de-Nabirat

€€€€



Cette belle maison périgourdine fait la démonstration qu'un zeste de modernité peut magnifier l'authenticité des vieilles pierres ! Derrière les fourneaux, le chef réalise une cuisine en prise avec son époque : asperges vertes de Roques-Hautes et œuf mollet croustillant ; noisettes d'agneau du Lot à l'ail des ours.. Deux petites salles d'une quinzaine de couverts chacune. Une déco contemporaine. Une carte de vins qui s'ouvre depuis des vins locaux (Domaine de la Voie Blanche, aux crûs de La Romanée Conti) ... Chaque assiette est un concentré de saveurs, de cuissons différentes, de consistances complémentaires. Ici, le produit est seigneur, roi. Tellement respecté et mis en valeur.

Petits plaisirs

La petite tonnelle

05 53 29 95 18

Beynac

€€€



Dans un ancien bâtiment adossé à la falaise, le restaurant a un côté troglodyte assez original. On n'est jamais déçu par la qualité des produits et par la gentillesse d'Alain Lespinasse et de son équipe. Tout est frais, bien cuisiné. Les produits sont de grande qualité et pour la plupart la provenance est mentionnée (viande de Corrèze, saumon d'Écosse, veau du Limousin, etc.). En entrée un mille feuille de Rocamadour aux pommes, pancetta grillée, vinaigrette au miel est un délice pour nos papilles. Le carré d'agneau français, côtes premières en croûte de poivre de Sarawak n'a pas à rougir. Et pour finir un gâteau aux noix au vieux rhum. Il faut ajouter un grand choix de vins, d'apéritifs et de cognacs. L'été on peut s'installer sur la belle terrasse ombragée.



Dans l'un des plus beaux villages de France, la famille Manouvrier est aux commandes de l'établissement depuis des générations et dans la pure tradition périgourdine. C'est l'un des fils, Christophe qui est maintenant aux fourneaux pour vous faire déguster une cuisine simple et savoureuse mettant à l'honneur les produits du terroir. Le menu du chef, selon la saison vous réglera d'un foie gras de canard cuit au torchon avec son chutney de mangue, suivi d'un feuilleté d'aiguillettes de canard sauce foie gras et d'une crème brûlée aux châtaignes en dessert. A la carte est servi le confit de canard aux pommes de terre sarladaises avec des cèpes (une spécialité de la maison, véritable institution depuis 1948), mais on peut aussi opter pour un burger XXL avec des frites maison, une omelette du curé (cèpes, escargots et foie gras) ou des ris de veau poêlés aux cèpes. L'été, la terrasse ombragée façon patio est des plus agréables.

*La table de Jean*

05 53 51 61 08

Coly



€€€

À la lisière du département, non loin de Brive-la-Gaillarde, l'adresse remet au goût du jour l'esprit de ces vieux bistrots, avec une décoration toute en références: panneau Martini, vieilles photos en noir et blanc, petites tables de bistrot sans nappes. Du reste, l'endroit est fraîchement rénové et précise tout de même la volonté moderne du chef qui croise ainsi les époques, comme le traditionnel foie gras et le plus actuel melon rôti au romarin, le diététique saumon mi-cuit mariné et snacké, pesto et aubergines, un (tout de même) magret de canard Rossini, mais ici repris avec une purée de céleri, oranges confites et dattes farcies. Menus bien étagés.

*La Maison*

06 24 56 30 65

Les Eyzies

€€€

Il faut visiter non seulement Musée National de Préhistoire, mais aussi La Maison. La cuisine française est bien préparée à ce bar. Beaucoup de monde vient à La Maison pour essayer un foie gras savoureux. Ne partez pas sans avoir mangé un parfait délectable. Beaucoup de visiteurs pensent que vous pouvez boire un vin délicieux à ce lieu. Essayez un café immense ici. Choisissez une table à l'intérieur ou à l'extérieur. Le succès de cet endroit serait impossible sans un personnel compétent. Un service décontracté est toujours un plaisir. Vous pourrez être surpris par un prix moyen dans ce bar. Un décor énorme et une ambiance silencieuse permettent aux clients de se détendre. ⚠️ Ni CB, ni chèques, espèces uniquement !!

*Les 3 sens*

05 53 30 19 59

Sarlat

€€€

Christian Borini, chef argentin, redonne vie à cet établissement situé au cœur de la cité de la Boétie. Il revisite les plats périgourdins et propose une cuisine de saison, raffinée et goûteuse à partir de produits frais et locaux. Dans le menu : après une mise en bouche, on a le choix entre un velouté de panais ou un œuf cocotte au Brie de Meaux, on poursuit avec un confit de canard à l'orange ou un filet de dorade, pour terminer par un camembert rôti ou sur une note plus sucrée par un mascarpone à la mangue arrosé de sirop de safran. Le tout est délicieux.



Le Moulin

05 53 30 13 55

Carsac-Aillac



€€€



Nicolas Aujoux et Cécile Guerin ont fait de leur restaurant – un ancien moulin – une valeur sûre où la décoration contemporaine se marie à merveille avec les vieilles pierres. Cécile est à l'accueil tandis que le chef Nicolas réalise de petites merveilles en cuisine à base de produits de producteurs locaux. Son inspiration colle à la saison : escalope de foie gras poêlé aux cassis aigres-doux, pièce de veau, girolles, panais, chips de salsifis, jus réduit aux saveurs des sous-bois. Sans oublier les desserts de Kévin que l'on peut déguster toute la journée.

Terroirs

Le Boïdicou

05 53 51 07 91

Thonac

€€



Déf : Boïdicou : " occitan " Panier en osier avec le quel on fait son marché. Déf : Bouillon : Restaurant, cuisine de terroir avec des aliments de bonne qualité à des prix abordables. Notre démarche est de réaliser une "Cuisine Responsable", grâce à la proximité que nous avons avec nos producteurs qui sont tous à moins de 50km du restaurant. Les produits que nous utilisons sont locaux et de saison. Notre objectif est de vous prouver qu'on peut vous faire plaisir à travers nos plats, tout en ayant un faible impact sur notre environnement. Le Périgord est une terre riche et noble, utilisons la, tout en la préservant.

Gargantuesque

Le Bareil

05 53 50 74 28

LaChapelle-Aubareil €€



C'est une cuisine familiale de qualité. Menu unique à 25 euros : soupe terrine salade de gésiers- plat au choix (aiguillettes de canard, magret ou confit)- plateau de fromages dessert vin & café compris et l'apéritif est offert. Goûtez le vin de cerise, il est exquis. Les quantités sont impressionnantes alors évitez de grignoter avant. Que du bonheur mais n'oubliez pas de réserver car presque toujours complet.

En saison ou à proximité

Mémé Louise	05 53 28 90 38	Saint-Geniès	(1 Km)	€€
Camping de la Bouquerie	05 86 22 02 97	Saint-Geniès	(1,5 Km)	€
Le café de la Place	06 53 28 81 54	Salignac	(5 Km)	€
Auberge du Rastigou	05 53 28 85 14	Archignac	(4 Km)	€€

Marchés gourmands à ; Saint-Geniès tous les mercredi soir
Saint-Amand de Coly tous les mardi soir
Salignac tous les vendredi soir
Sarlat tous les jeudi soir
Montignac tous les lundi soir
Marchés : Sarlat les mercredi et samedi
Saint-Geniès le dimanche
Souillac le vendredi
Brive la Gaillarde le samedi

Pour l'ensemble de ces restaurants, il est préférable de réserver !

Pour l'ensemble des restaurants, excepté Sarlat, le périgord ne vit pas à l'heure espagnole, il est préférable de s'y présenter avant 20h00