

foiegras-perigord.com

Producteurs Artisans Restaurateurs

le Périgord
Savourez

Route du foie gras

du foie gras
Sur la Route

Savourez
le Périgord

Producteurs Artisans Restaurateurs

foiegras-perigord.com

Êtes-vous partant pour une escapade savoureuse au cœur de notre beau pays du Périgord ?



Alors ne manquez pas le prince des lieux, l'or jaune du terroir : le foie gras du Périgord. Plus qu'une curiosité locale, le vrai et authentique foie gras est ici une véritable culture qui fait la fierté des habitants du cru et le bonheur des gourmets du monde entier. Pour en apprécier toutes les finesses et percez à jour ses secrets, venez rencontrer les éleveurs qui se sont engagés dans la production de foie gras de canard et d'oie dignes de ce nom, certifiés par le label IGP, signe d'excellence. Cette carte « découverte du Foie Gras du Périgord » va vous y aider. Elle vous conduira jusqu'à ces aimables conservateurs qui ne demandent qu'à partager leur passion du vrai et du bon. Attention, certains sont intarissables sur le sujet. Des restaurateurs convaincus jouent aussi le jeu de cette authenticité en mettant à leur menu des plats raffinés, concoctés avec des foies gras IGP du Périgord. Retrouvez-les sur cette carte qui vous situe également les trésors patrimoniaux du Périgord à proximité de chacun de ses producteurs. Votre plaisir sera ainsi complet.

ON Y VA ?



Pourquoi préférer les foies gras IGP ?

Ce logo, présent sur l'étiquette, est un guide précieux. Il vous indique que ce foie gras de canard répond à des critères de grande qualité et est d'origine « Périgord » contrôlée. Avez l'oeil !



IGP, QU'EST-CE QUE C'EST ?

L'IGP (Indication Géographique Protégée) est délivrée par la Commission Européenne après de nombreux contrôles organisés et inopinés sur site. Cette dénomination certifie la traçabilité complète des produits et garantit qu'ils sont issus de canards nourris au maïs, élevés dans une ferme du Périgord, abattus et découpés dans le Périgord et préparés par un conservateur du Périgord. L'IGP vous assure ainsi un produit « intégralement » du terroir et vous protège des imitations et des usurpations de dénomination. Aujourd'hui dédié au canard, ce label concernera prochainement l'oie.



Qu'est-ce que ça change ?

Grâce à la mention IGP, vous allez acquérir un foie gras de très bonne qualité, sain, à la texture et aux saveurs raffinées conformes aux traditions du pays. Cru, il présente une excellente tenue à la cuisson et ne vous décevra jamais, vous et vos convives... eux aussi forcément sous le charme.

DEPUIS VOTRE MOBILE,

visualisez toutes les étapes de la Route du Foie Gras et partez à la découverte des producteurs, artisans et restaurateurs. Contenu géoréférencé pour mieux se repérer dans les rues en ville et sur les routes en milieu rural.

Grâce à ce code QR, accédez directement à toutes les informations générales sur le site de la Route du Foie Gras.



Pour un contenu plus complet sur le Foie gras du Périgord, téléchargez gratuitement l'application smartphone (Apple Store / Google Play-Android) et tablette (Apple Store).

- Localiser les points de vente, les restaurants et les événements Foie Gras du Périgord, les plus proches de votre position
- Suivre les actualités et événements du Foie Gras du Périgord grâce aux rubriques « Actualités » et « Agenda »
- Accéder à l'ensemble des recettes Foie Gras du Périgord et les trier selon différents critères
- Découvrir les sujets Magazine, portraits de chefs, de producteurs, ambassadeurs du Foie gras du Périgord



DANS LE SECRET DES LIEUX : LA FILIÈRE FOIE GRAS

Les recettes

PLUSIEURS ÉTAPES SONT NÉCESSAIRES AVANT L'OBTENTION D'UN FOIE GRAS D'ORIGINE

L'ACCOUVEUR

Au tout début du cycle, l'accouveur a la délicate mission de transformer les oeufs en oisons et canetons. Il doit veiller à leur bon développement.

L'ÉLEVEUR-GAVEUR

Il reçoit les canetons et les oisons à l'âge d'un jour. Charge pour lui de les élever avec une alimentation contrôlée et très progressivement augmentée. Les animaux quittent à trois semaines leur poussinière pour être mis en liberté dans des prairies. Ils sont ensuite mis au gavage à partir d'au minimum 11 semaines et demi, une étape indispensable pour obtenir un foie dit gras.

LE DÉCOUPEUR

Les animaux sont abattus, sous contrôle sanitaire strict, plumés puis découpés. On obtient alors différents morceaux : magrets, aiguillettes, cuisses, manchons, ailerons, arrières... Quant au foie, l'opération est très délicate. L'homme de l'art doit en effet le retirer sans l'abimer avec une minutie d'horloger.

LE CONSERVEUR

À lui de sublimer le foie en le cuisinant dans les règles. L'expérience, le tour de main et quelques secrets de famille jalousement gardés sont alors indispensables. Ce même conserveur s'occupe du conditionnement et de la conservation. Le foie sous ses différentes formes peut alors être présenté en verrine, terrine, conserve ou sous vide.

VOTRE POINT DE REPÈRE SUR LA ROUTE DU FOIE GRAS DU PÉRIGORD



Ce panneau vous indique une étape de dégustation-vente (producteur/restaurateur)



Exclusivement d'oie ou de canard (l'un n'étant pas meilleur que l'autre, c'est juste une histoire de préférence), le foie gras se présente sous différentes formes :

- Le « foie gras entier » Il s'agit d'un seul morceau de foie gras assaisonné.
- Le « foie gras » Il s'agit de plusieurs morceaux de foies gras assaisonnés.
- Le « bloc de foie gras » Il s'agit de morceaux de plusieurs foies gras émulsionnés pour obtenir un produit de texture fine et une couleur homogène. Viennent ensuite les préparations qui n'ont pas le droit à l'appellation « Foie Gras », comme la Galantine, le Parfait, le Médallion ou la Mousse. Enfin, le foie gras vous est révélé dans toutes ses saveurs...
- Cru, tel quel ou sous vide Cru, enveloppé dans un tissu, il se conserve une semaine dans le réfrigérateur, plus longtemps pour le sous vide. Il est alors prêt à être cuisiné.
- Mi-cuit ou en semi-conserve Sa texture onctueuse est un peu plus ferme que celle du foie gras cru et peut être conservé plusieurs semaines sous vide ou plusieurs mois en boîte de métal ou en bocal de verre.
- Appertisé Parfaitement stérilisé, ce foie peut se conserver plusieurs années dans un endroit sec et frais.

COMMENT SAVOURER LE FOIE GRAS ?

Quelques compagnons indispensables :

Les producteurs de la Route du Foie Gras du Périgord ont beaucoup donné d'eux-mêmes pour vous offrir un produit le plus parfait qui soit.

Maintenant, à vous de jouer.

La préparation de ce prince de la gastronomie nécessite en effet quelques rituels précis :

- Il se consomme de préférence en **début de repas**, instant où vos papilles seront les plus réceptives.

- Sortez-le du réfrigérateur **vingt minutes avant sa consommation**. Trop froid, il perd de son fondant et de ses arômes, ce qui serait dommage.

- Tranchez-le avec un **couteau très fin** sans dents, trempé dans l'eau chaude et essuyé après chaque coupe, le fil à couper le beurre étant l'instrument idéal.

- Présentez-le sur une **assiette refroidie**. Dégustez-le seul ou bien accompagné de dés de gelée, d'une compote de fruits secs, de confiture de noix noires, de confits de Monbazillac, de figues fraîches, de groseilles, de grains de raisin blanc... Oubliez les salades trop vinaigrées ou moutardées.

- Un bon **pain de campagne** frais ou légèrement grillé. Tentez également une baguette parisienne, un pain aux noix et même le pain d'épices.

- Un bon **vin de caractère du terroir**. Le foie gras fait bon ménage avec tous les vins, rouges ou blanc, secs ou moelleux. C'est une question de goût.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Comme un grand cru, le foie gras en conserve se bonifie avec le temps !

Les recettes sont foison, les amateurs comme les restaurateurs rivalisent d'ingéniosité pour mettre en lumière cette spécialité, de manière traditionnelle ou moderne selon les inspirations créatives.

Si vous souhaitez les découvrir, rendez-vous dans les restaurants et boutiques de producteurs partenaires de la Route du Foie Gras (livret recettes).



MAGRETS ET CONFITS, SOYONS PRÉCIS

Les magrets

Les magrets sont les muscles pectoraux de l'oie ou du canard engraisé en vue de la production de foie gras. Ils doivent être présentés avec leur peau.

Le confit

Le confit est une spécialité qui répond à une définition précise : « n'est considéré comme confit que les préparations comprenant les cuisses, ailes avec leurs magrets solidaires, magret, aiguillettes, manchon, gésier et coeur. La peau des muscles doit être conservée. La graisse de la cuisson doit être issue de la même espèce ». À bon entendre...

LA MAISON DU FOIE GRAS THIVIERS

Vitrine départementale d'un savoir-faire qui associe à la fois tradition et modernité, la Maison du Foie Gras propose sur plus de 450 m² un musée ainsi qu'une boutique de producteurs. Métiers liés à la filière, objets d'antan, élevage, produits et exigences qualité... et cuisine, y sont abordés de façon ludique et interactive (visites libres ou guidées, dégustations ou démonstrations selon calendrier).

La Maison du Foie Gras
Office de Tourisme du Périgord Gourmand
8, Place du Maréchal Foch - 24800 Thiviers
Tél. : 05 53 55 12 50
www.tourisme-perigord-gourmand.fr

SACRILÈGE !

Le foie gras ne se « tartine » pas, il se pose en tranches.

LES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS

LES RESTAURANTS

- 01 VINCENT BOUFFIER** (03)
Artisan
12-14, rue Puyjoli - 24310 Brantôme
Tél. : 05 53 05 70 31
Fax : 05 53 35 34 59
Vente directe et vente par correspondance.
- 02 SARL À LA TRUFFE DU PÉRIGORD** (E4)
Artisan
La Dulgarie - 24420 Sarliac-sur-l'Isle
Tél. : 05 53 07 84 31
Fax : 05 53 07 84 08
Vente directe et vente par correspondance.
- 03 FOIE GRAS HÉLÈNE MUDRY** (D4)
Artisan
La Borie - 24110 Saint Astier
Tél. : 33 (0)5 53 54 02 65
Port. : 06 32 54 97 26
www.foiegashelenemudry.com
3 Médailles au Concours Agricole 2012.
Vente directe, achats groupés, colis festifs, cadeaux d'entreprise.
- 04 DOMAINE DE LA PEYROUSE** (D4)
Exploitation agricole
La boutique gourmande du Lycée agricole et agro alimentaire de Périgueux, Avenue Churchill - BP 22 24660 Coulouneix-Chamiers
Tél. : 05 53 02 62 40
Vente directe et vente par correspondance boutique ouverte du lundi au vendredi (9h/12h30 - 14h/18h15).
- 05 FERME DE PUYGAUTHIER** (E5)
Exploitation agricole
Benoît Gymonpèze
Puygauthier - 24750 Marsaneix
Tél. : 05 53 08 87 07
puygauthier24@orange.fr
Elevage de 1 jour au gavage et transformation, frais et conserves.
- 06 LA COLLINE GOURMANDE** (E5)
Exploitation agricole
Bernard Vernet
Castel Déche - 24330 La Douze
Tél. : 05 53 06 72 71
www.foies-gras-vernnet.com
Accueil camping-car
Nous élevons dans notre ferme les canards du premier jour jusqu'à l'abattage selon les méthodes traditionnelles de nos campagnes. Vous pourrez déguster nos produits à la table de la Ferme Auberge ou vous approvisionner dans notre boutique.
- 07 CONSERVIERIE DU MANOIRE** (F5)
Artisan
Zone artisanale - 24210 Fossemagne
Tél. : 05 53 04 42 54
Vente directe et vente par correspondance. Magasin ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h.
- 08 FOIES GRAS TEYSSIER** (G3)
Artisan
Christophe Teyssier
Avenue de Lascaux - 24290 Montignac
Tél. : 05 53 51 83 00
Fax : 05 53 50 54 06
foies-gras-teyssier@wanadoo.fr
www.foies-gras-teyssier.com
De père en fils depuis 1946, nous fabriquons Foies gras de Canard et d'Oie, Conifis, Pâtés de foie gras, Terrines et Grillons, mais aussi Cassoulet, Enchaud, Coud farci ou encore Sauce Périgéenne dans la plus pure tradition Périgéenne.
- 09 MAISON PELEGRIS & FILS** (G6)
Artisan
Les Farges - 24290 Montignac
Tél. : 05 53 51 79 00
Fax : 05 53 51 79 04
www.maison-pelegris.com
• Vente directe au magasin du lundi au vendredi ;
• Boutique de Sarlat : 5, place de la Liberté (face à la mairie)
• Stand sur marché de Sarlat le samedi ;
• Vente par correspondance ;
• Visites sur rendez-vous.
- 10 FOIE GRAS SOURBÉ** (G5)
Exploitation agricole
Nadine Sourbé
16 chemin du Bos
24570 Le Lardin St Lazare
Tél. : 05 53 51 35 73
Portable : 06 99 26 10 04
postmaster@foie-gras-sourbe.com
Tél. : 05 53 05 70 31
Fax : 05 53 35 34 59
Vente directe et vente par correspondance.
- 11 FOIE GRAS CROUZEL** (G5)
Artisan
Patricia Crouzel
Le Temple - 24590 Salignac
Tél. : 05 53 28 80 83
foiegras.crouzel@wanadoo.fr
Conservier artisanale créée en 1973. Nos recettes sont issues de la plus pure tradition familiale. Nous nous approvisionnons auprès des gavageurs certifiés IGP Périgord. Nous nous appliquons à élaborer des produits avec les meilleurs foies gras (Oie et Canard).
- 12 SARL AUBERGE DES MARTHRES** (G5/F6)
Exploitation agricole
Les Marthres
24590 Salignac-Eyvigues
Tél. : 05 53 28 90 89
contact@aubergedesmarthres.com
www.aubergedesmarthres.com
Ferme auberge créée dans une gentilhomnière du 16^{ème} siècle ou vous pourrez déguster à notre table des produits principalement de notre ferme (foie gras, confit, magret, truffe, noix etc.).
Vente gratuite avec dégustation.
- 13 SYLVAIN JAVOY PRODUCTION FERMIERE** (G6)
Exploitation agricole
Sylvain Javoy
Le moulin de Mioudre
24370 Sainte Mondane
Tél. : 05 53 28 92 42
Portable : 06 85 64 72 57
javoy@dordogne-foiegras.com
Nous gavons nos canards élevés dans le Périgord. Dans notre laboratoire agréé aux normes CE nous abattons, découpons et transformons toute notre production. Visite gratuite avec dégustation. Pas de canards en gavage lété.
- 14 YVETTE ET MICHEL DE CARCASC** (G6)
Artisan
Yvette Gorce Coulet
Parc d'Activités du Périgord Noir
La Borie de Vialard
24200 Carcasc Aillac
Tél. : 05 53 30 42 59
yvette.et.michel@wanadoo.fr
www.perigordfoiegras.com
Conservier artisanale, accueil en boutique (produits, mêler, entreprise, IGP, provenance...)
- 15 DÉLICES DE TURNAC** (G7)
Artisan
Joëlle Cozys
Délices de Turnac - 24250 Domme
Tél. : 06 73 03 57 11
delicesdeturnac@wanadoo.fr
www.delicesdeturnac.com
Venez partager notre passion et nos petits secrets sur la fabrication traditionnelle et artisanale de nos Foies Gras d'Oie et de Canard du Périgord ainsi que de nos plats cuisinés. Des conseils culinaires de notre terroir vous permettront de valoriser la préparation de futurs repas gastronomiques. Dégustation gratuite.
- 16 SARL VIDAL FOIE GRAS** (F/G6)
Artisan
Pascal Vidal
Zone Artisanale de Pech Mercier
24250 Cénac - Tél. : 05 53 28 65 25
vidalfoiegras@free.fr
• Cénac : vente sur place du lundi au vendredi, visite de la fabrication sur rdv
• Bugue : magasin, 1 rue de Paris
• Sarlat : magasin de vente
1, rue de la Liberté. Dégustation sur place
• Sarlat marché ouvert
vente de produits frais et conserves.
- 17 MAISON JOUVE** (G6)
Artisan
Les Campagnes - RD 703
24250 La Roque Gageac
www.maisonjouve.com
maisonjouve@orange.fr
Tél. : 05 53 29 50 63
• Vente directe de conserves artisanales.
• Plus de 100 produits régionaux fabriqués par nos soins ;
- 18 MAISON LEMBERT** (F6)
Artisan
Cédric et Stéphane Depenweiler
Maison Lemberet - Le Capeyrou
24220 Beynac et Cazenac
Tél. : 05 53 29 50 45
contact@lembertfoiesgras.com
www.lembertfoiesgras.com
Conservier artisanale et famille fondée en 1940, nous sommes installés en plein cœur du Périgord Noir à Beynac. Nous préparons depuis 4 générations dans le respect des traditions et à partir de produits rigoureusement sélectionnés : foies gras, confits, gossiers, cassoulets, pâtés, terrines...
Auberge sur place servant une cuisine typique avec choix de différents menus et cartes, 2014, médaille d'or en foie gras d'oie mi-cuit / argent pour le foie gras de canard mi-cuit (Concours général agricole).
Visite gratuite avec dégustation.
- 19 FOIE GRAS GROLIÈRE** (F6)
Artisan
La Fabrique : Malmoussou bas
24260 Le Bugue
Tél. : 05 53 07 22 64
info@foiegras-groliere.com
http://www.foiegras-groliere.com
Visite et dégustation gratuites des produits et visualisation d'un film documentaire sur le foie gras.
La boutique : Place de la Mairie - 24260 Le Bugue : dégustation gratuite des produits et possibilité de visiter la fabrique
- 20 SARL ARVOUET** (E/F6)
Artisan
Jean Yves Arvouet
26, avenue des Sycomores
24480 Le Buisson de Cadouin
Tél. : 05 53 22 00 37
contact@arvouet.com
• Conservier artisanale ;
• Atelier de découpe et transformation de pâtampèdes gras Origine Périgord garantie ;
• Vente produits crus et transformés disponibles au magasin et sur les marchés du Bugue et de Lalinde.
- 21 LA FERME DE LA RIVIÈRE** (D6)
Exploitation agricole
Marie Thérèse Archer
« La Rivière » - 24520 Saint-Agne
Tél. : 05 53 23 22 26
archer.marietherese@orange.fr
www.lafermedelariviere.com
• Elevage des canards à partir d'un jour jusqu'à la préparation des produits : foies gras, confits...
• Vente des produits à la ferme et par correspondance ;
• visite de l'exploitation sur rendez-vous ;
• repas en ferme auberge sur réservation ;
• chambres d'hôtes.
- 22 EDMOND DE LA CLOSERIE** (C7)
Artisan
Jean-Claude ou Louise Chirol
Z.A du Roc de la Peyre
24240 Sigoules
Tél. : 05 53 58 47 10
jean-claude.chirol@wanadoo.fr
Maître artisan transformateur de canards gras : confits, magret séché ou fumé, foies gras, spécialités du terroir : rillettes, gratons, intons, cou farci...
Produits proposés sous vide (à conserver au froid) et en conserve. Ouvert du lundi au vendredi et sur rdv.
- 23 DOMAINE DE GAMMAREIX** (D5)
Artisan
Brice Boisvert ou Patricia Deu
ESAT des Papillons Blancs
Gammareix
24140 Beilmas
Tél. : 05 53 80 83 16
gammareix@pb24.com
LESAT des Gammareix fabrique et conditionne avec une équipe de 30 travailleurs handicapés une centaine de produits artisanaux typés Périgord, dont les incontournables confits et foies gras de canard certifiés IGP Périgord depuis 2002.

- Spécialités de la maison : choucroute de canard, foie gras aux fruits ;
- Confection de coffrets cadeaux ;
- Magasin de vente à Domme et La Roque Gageac ;
- Vente par correspondance par courrier ou sur notre site internet ;
- Dégustation gratuite de foie gras de canard sur demande.



SCANNEZ CE QR CODE,
à l'aide de votre téléphone portable et accédez au site mobile de la Route du Foie Gras pour vous repérer plus facilement notamment en ville.

ÊTRE MEMBRE DE LA ROUTE DU FOIE GRAS C'EST S'ENGAGER À :

- proposer un lieu d'accueil agréable, propre et bien indiqué ;
- assurer un accueil chaleureux, personnalisé, une visite vivante ;
- être un relais d'accueil et d'information sur la Route du Foie Gras ;
- respecter les normes et réglementations d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- commercialiser des produits IGP et/ou des produits utilisant des produits issus de Canards à Foie Gras IGP Périgord ;
- délivrer un message sur l'IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - Périgord

Route du foie gras

	Autoroute		Routes Secondaires		Château
	Rivière		Aéroport		Parcs et jardins
	Routes Départementales		Train		La Maison du Foie Gras
	Route Nationale		Sites préhistoriques		
	Limites départements				



Création et conception graphique : ILO Créatif - www.ilo-creatif.com
Photos : NR Photo, Phoenix, Istock, AAFP / Impression : M/COMM

- 01 LE MOULIN DU ROC** (E3) ★
Alain Gardillou
Le Bourg - 24530 Champagnac-de-Belair
Tél. : 05 53 02 86 00
www.moulinduroc.com
- 02 AUBERGE DE LA TRUFFE** (E3)
Bourg - 24420 Sorges
Tél. : 05 53 05 02 05
www.auberge-de-la-truffe.com
- 03 LA TABLE** (F4)
Philippe Mesuron
Maître-chef 2010 top 8
Villac - 24640 Cubjac
Tél. : 05 53 83 83 94
phil.mesuron@orange.fr
Sur réservation mini 4
- 04 AUBERGE DU PARC** (F4)
André Poinsoot
Place René Lavaud - 24390 Hautefort
Tél. : 05 53 50 88 98
contact@aubergeduparc-hautefort.fr/
http://www.aubergeduparc-hautefort.fr/
- 05 HERCULE POIREAU** (E4)
2, rue de la Nation - 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 08 90 76
romainsavage@hotmail.com
- 06 LE PETIT NICE** (E4)
16, rue Claude Bernard
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 53 49 07
- 07 ESPACE DU 6ÈME SENS** (E4)
6, place St Silvan - 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 09 24 29
- 08 LA TAULA** (E4)
3, rue Denfert Rochereau
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 95 40 02
lataula@laposte.net
- 09 LE ROCHER DE L'ARSAULT** (E4)
15, rue de l'Arsault - 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 54 06
www.rocher-arsault.com
- 10 LA FERME ST-LOUIS** (E4)
2, place St-Louis - 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 53 82 77
- 11 LE MARATHON** (E4)
47 rue Louis Blanc - 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 06 37 42
- 12 NICOLAS L** (E4)
7 Place du 18 mai 1945
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 13 45 02
contact@restaurantnicolas.com
www.restaurantnicolas.com
- 13 RELAIS DE LA GANACHE** (D4/E5)
La Bassonnie Nord
24110 Saint Astier
contact@laganache.fr
www.laganache.fr
- 14 LE LION D'OR** (D5)
Le Bourg
24110 Manzac/Vern
Tél. : 05 53 54 28 09
www.lion-dor-manzac.com
- 15 FERME AUBERGE DE LA COLLINE** (E5)
Bernard Vernet
Castel Déche - 24330 La Douze
Tél. : 05 53 06 72 71
www.foies-gras-vernnet.com
Accueil camping-car
- 16 AUX VÈGES DE LA BÈZÈRE** (F/G3)
Place Tourny - 24290 Montignac
Tél. : 05 53 50 56 31
aubergesdelavezere@wanadoo.fr
- 17 FERME AUBERGE DES MARTHRES** (G5/F6)
Les Marthres
24590 Salignac-Eyvigues
Tél. : 05 53 28 90 89
www.aubergedesmarthres.com
- 18 LA GABARRE** (G5)
Le Mondou
24370 St. Julien de Lampon
Tél. : 05 53 29 61 43
www.restaurantlagabarre.com
- 19 LE GRAND BLEU** (G5)
Maxime Lebrun ★
43 Avenue de la Gare
24200 Sarlat-la-Canéda
Tél. : 05 53 31 08 48
contact@legrandbleu.eu
http://www.legrandbleu.eu/
- 20 LE BISTRO DE L'OCTROI** (G5)
111, avenue de Selves - 24200 Sarlat
Tél. : 05 53 30 83 40
- 21 LA PETITE BORIE** (G5)
Rachel et Frédéric
4, rue Tourny - 24200 Sarlat la Canéda
Tél. : 05 53 31 23 69
rachelmignon@hotmail.fr
- 22 LA RAPIÈRE** (G5)
Place du Peyrou - 24200 Sarlat
Tél. : 05 53 59 03 13
- 23 L'INSTANT DÉLICE** (G5)
5, rue des Consuls - 24200 Sarlat
Tél. : 05 53 59 28 67
- 24 LE CLOS DU PÉRIGORD** (G5)
5, place de la Petite Rigaudie
24200 Sarlat / Tél. : 05 53 28 51 40
leclousdupergord@yahoo.fr
- 25 LE PETIT MANOIR** (G5)
13, rue de la République
24200 Sarlat La Canéda
Tél. : 05 53 29 82 14
manoir.sarlat@wanadoo.fr
- 26 PAILLES ET CIE** (G5)
2 Rue Bernard Pelléssy
24200 Sarlat
Tél. : 05 53 59 55 41
http://www.paillescie.fr/
- 27 LA BRASSERIE SARLADAISE** (G5)
Le Pontet - 24200 Sarlat
Tél. : 05 53 29 65 06
http://www.restaurant-brasserie-sarladaise.fr
- 28 LA TREILLE** (G5)
Philippe Latrelle
Le Port - 24200 Vitrac
Tél. : 05 53 28 33 19
hotel@latrelle-perigord.com
www.latrelle-perigord.com
- 29 AUBERGE LEMBERT** (G5)
Le Capeyrou - 24220 Beynac et Cazenac
Tél. : 05 53 29 50 45
contact@lembertfoiesgras.com
www.lembertfoiesgras.com
- 30 LE HOME** (F7)
Au Père William
3, Place de la Croix des Frères
24170 Belves
Tél. : 05 53 29 01 65
hotelrestaurant.lehome@orange.fr
www.restaurant-hotel-lehome.com
- 31 AUBERGE DE LA NAUZE** (F7)
Fongaffier - 24170 Sagelat
Tél. : 05 53 28 44 81
aubergedelanauze@wanadoo.fr
http://www.aubergedelanauze.fr/
- 32 LA MÉTairie** (F5)
Beysac
24620 Les Eyzies de Tayac
Tél. : 05 53 29 65 32
http://www.restaurant-la-metairie.com
- 33 AUBERGE MÉDIEVALE** (F5)
David Beyney
Le Bourg - 24260 Audrix
Tél. : 05 53 07 24 02
http://www.auberge-medievale.fr/
- 34 RESTAURANT LE CHAI** (E5)
Place Port - 24510 Limeuil
Tél. : 05 53 63 39 36
- 35 L'ESPÉRANCE** (E5)
3, avenue des Sycomores
24480 Le Buisson de Cadouin
Tél. : 05 53 74 23 66
- 36 LE MOULIN DE SURIER** (E7)
Christian Borini
Le Surier
24440 Beaumont-du-Périgord
Tél. : 06 72 38 13 39
http://www.lemoulindesurier.com/
- 37 LE VIEUX LOGIS** (E5)
Vincent Arnould ★
Le Bourg
24520 Tremolat
Tél. : 05 53 74 08 06
vieuxlogis@relaischateaux.com
http://www.vieux-logis.com
- 38 AU FIL DE L'EAU** (E5)
Avenue de Cahors
24150 Couze et Saint Front
Tél. : 05 53 61 79 76
- 39 LA FERME DE LA RIVIÈRE** (E5)
Marie Thérèse Archer
24520 Saint-Agne
Tél. : 05 53 23 22 26
www.lafermedelariviere.com
Sur réservation
- 40 HOSTELLERIE DE SAINT FRONT** (E7)
3, rue Romieu
24440 Beaumont-du-Périgord
Tél. : 05 53 22 30 11
www.hostellerie-de-saint-front.com
- 41 ETINCELLES** (E7) ★
Anne et Vincent Lucas
24440 Sainte Sabine Born
Tél. : 05 53 74 08 79
www.gentilhomme-etincelles.com
accueil@gentilhomme-etincelles.com
- 42 RELAIS DE L'ANCIENNE GARE** (D7)
Routte d'Eymet - 24560 Issigeac
Tél. : 05 53 58 70 29
relais.anciennegare@orange.fr
- 43 RESTAURANT LA FLAMBÉE** (D5)
Marie Rougier
49, av. Marceau Feyry
24100 Bergerac
Tél. : 05 53 57 52 33
la.flambée2@wanadoo.fr
http://tafflambee.com
- 44 REPAIR DE SAVINIEN** (G5)
« Nouvelle ère »
Le Bistrot selon Vincent Lucas
15 Rue Mounet Sully
24100 Bergerac
Tél. : 05 53 24 35 46
- 45 LA TOUR DES VENTS** (D5) ★
Marie Rougier
Moulin de Malfourat
24240 Monbazillac
Tél. : 05 53 58 30 10
www.toursdesvents.com
- 46 LA GRAPPE D'OR** (D5)
Le Peyrat
24240 Monbazillac
Tél. : 05 53 61 17 58
www.lagrappedor.fr
- 47 LE PRESSOIR** (E5)
« Le Bourg »
24610 Saint-Méard de Gurçon
Tél. : 05 53 80 56 78

Les Toques du Périgord | Châteaux & Hôtels Collection | Relais & Châteaux
Les Logis du Périgord | Bib Gourmand | Bienvenue à la Ferme | Maître Restaurateur

★ Ce restaurant a obtenu une étoile Michelin dans le Guide Rouge 2016.