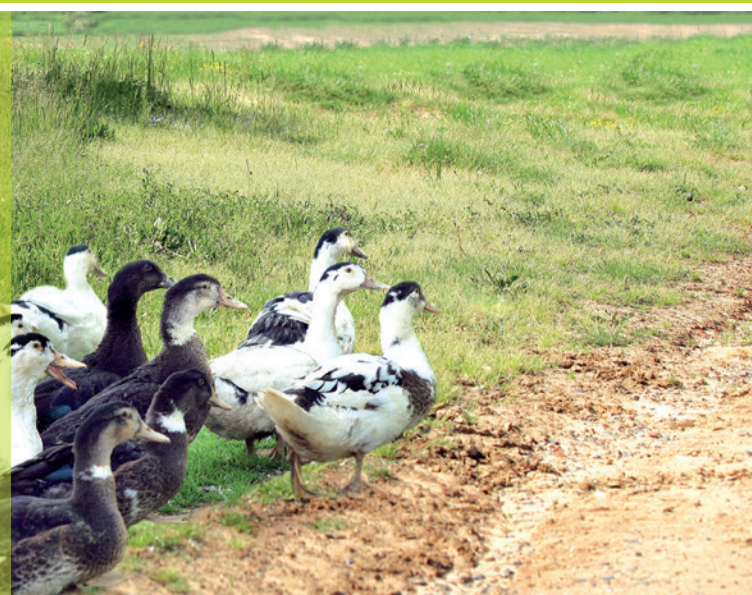


Êtes-vous partant pour une escapade savoureuse au cœur de notre beau pays du Périgord ?



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 percer 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. Ayez 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.

L'ASSOCIATION FOIE GRAS DU PÉRIGORD

Au début des années 90, de nombreux foies gras de canard et d'oie transformés en Périgord provenaient de l'étranger ou d'autres zones de production. Ceux-ci étaient malgré tout vendus avec l'appellation Périgord. Il était donc bien difficile au consommateur de s'y retrouver !

Afin de défendre la Qualité et l'Origine des produits issus de palmipèdes à Foie gras du Périgord et d'offrir plus de transparence aux consommateurs, des éleveurs, découpeurs et conservateurs de Dordogne se sont regroupés en créant, en 1993, l'association Foie Gras du Périgord.

L'association a mis en place une démarche de qualité rigoureuse et exigeante.

Ces efforts sont aujourd'hui récompensés car les produits du canard gras bénéficient depuis le 26 juin 2000 d'une Indication Géographique Protégée (IGP), signe d'origine et de qualité européen de la même portée qu'une AOC.

Cette Indication Géographique Protégée, « Canard à Foie Gras du Périgord » protège désormais la mention géographique Périgord et préserve les entreprises engagées dans la démarche qualité d'une concurrence rendue déloyale par l'utilisation abusive du terme Périgord.

XIX-XX^{ÈME} SIÈCLE

L'histoire du Foie gras du Périgord est le fruit de la rencontre entre l'Amérique, avec le canard de Barbarie et le maïs importés en Europe, l'Asie avec le canard Pékin également importé en Europe, l'Europe avec les canards et oies sauvages migrateurs et enfin les savoir-faire paysans du Sud-Ouest en matière de volailles principalement développés par les femmes. C'est la production de graisse pour conserver les aliments qui, au départ, pousse au développement de la production de palmipèdes gras. Le développement de la conserve, dont le Périgord est l'un des précurseurs, favorise, en permettant de faire voyager les produits, la notoriété du Foie gras du Périgord.



DANS LE SECRET DES LIEUX : LA FILIÈRE FOIE GRAS

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

L'ACCOUVEUR

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

L'ÉLEVEUR-ENGRASSEUR

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 à l'engraissement 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 conservateur 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.



L'Oie du Périgord est actuellement une marque collective. Elle va bénéficier de la protection IGP dans les mois à venir, garantie officielle d'origine et de qualité à l'image du canard

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



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



LE SAVIEZ-VOUS ?

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

Les recettes

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...

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 Médaillon 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 moultardées.
- 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.

La Maison du Foie Gras THIVIERS 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 55 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 (D3)
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.foiegrashelenemudry.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 Coulounieix-Chamiers
Tél. : 05 53 02 62 40
domainedelapeyrouse.educagri.fr
www.domainedelapeyrouse.educagri.fr
Vente directe et vente par correspondance
(9h/12h30 - 14h/18h15).

05 FERME DE PUYGAUTHIER (E5)
Exploitation agricole
Benoît Grynmpiez
Puygauthier - 24750 Marsaneix
Tél. : 05 53 08 87 07
puygauthier24@orange.fr
Élevage de 1 sur au gavage et transformation, frais et conservés.

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

07 MAISON VILATTE-PLASSARD-POMPOUGNAC (F5)
Artisans
Annick et Pierre Plassard
La Pradelie, route de la grotte
24580 Rouffignac-Saint-Cernin
Tél. : 05 53 05 98 81
maison.pompougnac@wanadoo.fr
www.foies-gras-plassard-pompougnac.com
Conserverie artisanale depuis 3 générations.

08 CONSERVIERE 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.

09 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 1948, nous fabriquons Foies gras de Canard et d'Oie, Confit, Pâtés de foie gras, Terrines et Grillons, mais aussi Cassoulet, Enchaud, Cous farcis ou encore Sauce Périgéenne dans la plus pure tradition Périgéenne.

10 MAISON PELEGRIS & FILS (G5)
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.

11 FOIE GRAS SOURBÉ (G6)
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
Nous sommes agriculteurs et nous transformons des canards et des oies avec notre maïs non OGM. Nous fabriquons du Foie Gras de Canard Entier, des Terrillons, des Confit, des Rillettes, des Pâtés etc. Visite gratuite avec dégustation.

12 SARL AUBERGE DES MARTHRES (G5/G6)
Exploitation agricole
Les Marthres
24590 Salignac-Eyvigues
Tél. : 05 53 28 90 99
contact@aubergedesmarthres.com
www.aubergedesmarthres.com
Fermes auberge créée dans une gentilhommière du 16^{ème} siècle où vous pourrez déguster à notre table des produits principalement de notre ferme (foie gras, confit, magret, truffe, noix etc).
Visite gratuite avec dégustation.

13 FERME AUBERGE DU CANTOU (G6)
Exploitation agricole
Catherine Lefebvre et Jean-Luc Marmisse
1902 route de Fénelon
24370 Sainte Mondane
Tél. : 05 53 29 64 36
aubergeducantou@orange.fr
www.fermeducantou.fr
Des canetons d'un jour jusqu'à la transformation fermière des produits. Élevage en plein air et gavage au maïs entier. 800m du Château Fénelon.

14 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@production-fermiere-foies-gras.com
Nous élevons nos canards élevés dans le Périgord. Dans notre laboratoire agréé aux normes CE nous abattions, découpons et transformons toute notre production. Visite gratuite avec dégustation.
Pas de canards en gavage fêté.

15 YVETTE ET MICHEL DE CARSAQ (G6)
Artisan
Yvette Gorce Coulet
Parc d'Activités du Périgord Noir
La Borie de Vialard
24200 Carsac Aillac
Tél. : 05 53 30 42 59
yvette.et.michel@wanadoo.fr
www.perigordfoiesgras.com
Conserverie artisanale, accueil en boutique (produits, métier, entreprise, IGP, provenance...)

16 DÉLICES DE TURNAC (G7)
Artisan
Joëlle Cozyms
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.

17 SARL VIDAL FOIE GRAS (F/G6)
Artisan
Pascal et Benjamin Vidal
Zone Artisanale de Pech Mercier
24250 Cénac - Tél. : 05 53 28 65 25
artisan@vidalfoiesgras.fr
• Cénac : vente sur place du lundi au vendredi, visite de la fabrication sur rdv ;
• Boutique de Sarlat : 1, rue de Paris ;
• Sarlat : magasin de vente ;
1, rue de la Liberté. Dégustation sur place ;
• Sarlat marché couvert ;
• Vente sur rendez-vous et conserves.

18 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 du conserves artisanales ;
• Spécialités de la maison : choucroute de canard, foie gras aux fruits ;
• 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.

19 MAISON LEMBERT (F6)
Artisan
Cédric et Stéphane Depenweiler
Le Capeyrou - 24220 Beynac et Cazenac
Tél. : 05 53 29 50 45
contact@lembertfoiesgras.com
www.lembertfoiesgras.com
Conserverie artisanale et familiale 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, gésiers, cassoulets, pâtés, terrines... Auberge sur place servant une cuisine typique avec choix de différents menus et cartes.
Visite gratuite avec dégustation.

20 FOIE GRAS GROLIÈRE (F6)
Artisan
La Fabrique : Malmoussou bas
24260 Le Bugue - Tél. : 05 53 07 22 64
info@foiesgras-groliere.com
http://www.foiesgras-groliere.com
Visite et dégustation gratuite des produits et visualisation d'un film documentaire sur le foie gras. La boutique : Place de la Marie - 24260 Le Bugue : dégustation gratuite des produits et possibilité de visiter la fabrique

21 MAISON ARVOUET (E6)
Artisan découpeur et conserveur
Jean-Yves Arvouet
26, avenue des Sycomores
24480 Le Buisson de Cadouin
Tél. : 05 53 22 00 37
contact@arvouet.com
www.arvouet.com
• Vente directe et par correspondance ;
• Du lundi au samedi toute l'année ;
• Accueil le dimanche matin fêté ;
• Marché de Lalinde jeudi matin de mai à août ;
• Dégustation gratuite de nos produits artisanaux et traditionnels :
- Produits frais, viandes pour grillade,
- Salaisons, conserves d'oie et de canard.

22 EDMOND DE LA CLOSERIE (C7)
Artisan
Z.A du Roc de la Peyre
24240 Sigoulès
Tél. : 05 53 58 47 10
Maitre artisan transformateur de canards gras : confits, magret séché ou fumé, foies gras, spécialités du terroir : rillettes, grillons, fritons, cou farci...

23 DOMAINE DE GAMMAREIX (D5)
Artisan
Sébastien Franco
ESAT des Papillons Blancs
Gammareix - 24140 Beillemas
Tél. : 05 53 80 83 16
gammareix@pb24.com
LESAT de 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 cens IGP Périgord depuis 2002.

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



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



01 LE MOULIN DU ROC (E3)
Alain Gardillou
24530 Champagnac-de-Belair
Tél. : 05 53 02 86 00
www.moulinduroc.com

02 LA GUINGUETTE (G3)
25 bis Rue Victor Hugo
24310 Brantôme
www.laguinguettebrantome.com

03 AUBERGE DE LA TRUFFE (E3)
Bourg - 24420 Sorges
Tél. : 05 53 05 02 05
www.auberge-de-la-truffe.com

04 LA TABLE (F4)
Philippe Mesuron
Masterchef 2010 top 8
Villac - 24640 Cubjac
Tél. : 05 53 83 84 94
phil.mesuron@orange.fr
Sur réservation mini 4

05 AUBERGE DU PARC (F4)
André Peinot
Place René Lavaud - 24390 Hautefort
Tél. : 05 53 50 88 98
aubergeduparc@free.fr
www.aubergeduparc-hautefort.fr

06 ESPACE DU 6^{ème} SENS (E4)
6, place St Silain - 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 09 24 29

07 LA TAULA (E4)
3, rue Denfert Rochereau
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 35 40 02
lataula@laposte.net

08 LE ROCHER DE L'ARSAULT (E4)
15, rue de l'Arsault - 24000 Périgueux
Tél. : 05 53 53 54 06
www.rocher-arsault.com

09 LE SEIZIÈME (E4)
16, rue des Farges
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 53 12 54

10 BUFFET DE LA GARE (E4)
11, rue Denis Papin
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 31 10 53

11 CHEZ FRED (E4)
13, rue Denfert Rochereau
24000 Périgueux
Tél. : 09 80 74 10 32

12 CANNELLE ET ROMARIN (E4)
13 Place du Coderc
24000 Périgueux
Tél. : 05 53 13 67 95

13 RELAIS DE LA GANACHE (D4/5)
La Bassonnie Nord
24110 Saint-Astier
Tél. : 05 53 09 67 33
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 MAISON VILATTE-PLASSARD-POMPOUGNAC (F5)
La Pradelie, route de la Grotte
24580 Rouffignac-Saint-Cernin
Tél. : 05 53 05 98 81
maison.pompougnac@wanadoo.fr

17 AUX BERGES DE LA VÉZÈRE (F/G3)
Place Tourny - 24290 Montignac
Tél. : 05 53 29 51 44
auxbergesdelaveze@wanadoo.fr
www.hotel-belle-etoile-dordogne.fr

18 HÔTEL DE BOUILHAC (F/G5)
Rue du Docteur Mazel
24290 Montignac
Tél. : 05 53 51 21 46
www.hoteldeboilhac-montignacdescaux.fr

19 HOTEL RESTAURANT ARCHAMBEAU (F5)
Benoit et Guillaume Archambeau
24290 Thonac
Tél. : 05 53 50 73 78
Contact@hotel-archambeau.com
www.hotel-archambeau.com

20 FERME AUBERGE DES MARTHRES (G5/G6)
Les Marthres
24590 Salignac-Eyvigues
Tél. : 05 53 28 90 99
www.aubergedesmarthres.com

21 AUBERGE DU CANTOU (G6)
1902 route de Fénelon
24370 Sainte Mondane
Tél. : 05 53 29 64 36
aubergeducantou@orange.fr
www.fermeducantou.fr

22 LE GRAND BLEU (G6)
Maxime Lebrun
43 Avenue de la Gare
24200 Sarlat-la-Canéda
Tél. : 05 53 31 08 48
contact@legrandbleu.eu
www.legrandbleu.eu

23 LE BISTRO DE L'OCTROI (G6)
111, avenue de Selves - 24200 Sarlat
Tél. : 05 53 30 83 40
bistrodeloctroi@orange.fr
www.lebistrodeloctroi.fr

24 LA PETITE BORIE (G6)
Rachel et Frédéric
4, rue Tourny - 24200 Sarlat la Canéda
Tél. : 05 53 31 23 69
rachelmignon@hotmail.fr

25 AUX 3 SENS (G6)
Christian Borini
15 rue Fénelon - 24200 Sarlat la Canéda
Tél. : 06 43 40 74 94
raux3sens@gmail.com

26 LE BISTROT (G6)
14, place du Peyrou
24200 Sarlat La Canéda
Tél. : 05 53 28 28 40
www.le-bistrot-sarlat.com

27 LE PETIT BISTROT (G6)
7 Rue Tourny - 24200 Sarlat La Canéda

28 AUBERGE LE MIRANDOL (G6)
7 Rue des Consuls - 24200 Sarlat
Tél. : 05 53 29 53 89
www.limirandol.fr

29 LA TREILLE (G6)
Philippe Latreille
Le Port - 24200 Vitrac
Tél. : 05 53 28 33 19
hotel@latreille-perigord.com
www.latreille-perigord.com

30 CABANOIX ET CHATAIGNES (G6)
Damien Fagette
3 rue Geoffroy de Vivans
24250 Domme
https://www.restaurantcabanoix.com/
Tél. : 05 53 61 17 58
www.lagrappedor.fr

31 AUBERGE LEMBERT (G6)
Le Capeyrou - 24220 Beynac et Cazenac
Tél. : 05 53 29 50 45
contact@lembertfoiesgras.com
www.lembertfoiesgras.com

32 LA BELLE ÉTOILE (F/G6)
Regis Ongaro
24250 La Roque-Gageac
Tél. : 05 53 29 51 44
hotel.belle-etoile@wanadoo.fr
www.hotel-belle-etoile-dordogne.fr

33 Ô PLAISIR DES SENS (G6)
Sous la Grande Vigne
24250 La Roque-Gageac
Tél. : 05 53 29 58 53
www.o-plaisirdessens.com

34 LE HOME (F7)
Au Père William
3, Place de la Croix des Frères
24170 Belvès
Tél. : 05 53 29 01 65
hotelrestaurant.lehome@orange.fr
www.restaurant-hotel-lehome.com

35 AUBERGE DE LA NAUZE (F7)
Fongauffer - 24170 Sagelat
Tél. : 05 53 28 44 81
aubergedelanauze@wanadoo.fr
www.aubergedelanauze.fr

36 AUBERGE MÉDIEVALE (F6)
David Beyney
Le Bourg - 24260 Audrix
Tél. : 05 53 07 24 02
www.auberge-medievale.fr

37 LE TREFLE À 4 FEUILLES (E6)
173 Rue de la Gare
24170 Siorac-en-Périgord
Tél. : 05 53 31 60 26
http://trefle4feuilles.com

38 RESTAURANT LE CHAI (E6)
Place Port - 24510 Limeuil
Tél. : 05 53 63 39 36

39 L'ESPÉRANCE (E6)
3, avenue des Sycomores
24480 Le Buisson de Cadouin
Tél. : 05 53 74 23 66

40 LA GUINGUETTE DU PONT DE VICQ (E6)
24480 Le Buisson de Cadouin
Tél. : 05 53 32 40 10
cz24@orange.fr
www.restaurantbardupontdevicq.com

41 LE VIEUX LOGIS (E6)
Vincent Arnould
Le Bourg
24520 Tremolat
Tél. : 05 53 22 90 06
vieuxlogis@relaischataeux.com
www.vieux-logis.com

42 BOUCHON MÉDIEVAL (D7)
41, rue Grande Rue - 24560 Issigeac
Tél. : 06 71 12 30 96
herve.rodot@orange.fr

43 RESTAURANT LA FLAMBÉE (G6)
49, av. Marceau Feyre
24100 Bergerac
Tél. : 05 53 57 52 33
la.flambee2@wanadoo.fr
laflambee.com

44 LA TOUR DES VENTS (D8)
Damien Fagette
Moulin de Malfourat
24240 Monbazillac
Tél. : 05 53 58 30 10
www.tourdesvents.com

45 LA GRAPPE D'OR (D8)
Le Peyrat - 24240 Monbazillac
Tél. : 05 53 61 17 58
www.lagrappedor.fr

46 AUBERGE DU CHÂTEAU DE BIRON (E7)
Place Jean Poussou - 24540 Biron
Tél. : 05 53 63 13 33



Photos : NR Photo, Phovoir, Istock, AAPA, Adobe Stock

★ Ce restaurant a obtenu une étoile Michelin dans le Guide Rouge 2021.