



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.



XIX-XX<sup>ÈME</sup> 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'accouveur 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...



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.



Vitrine départementale d'un savoir-faire qui associe à la fois tradition et modernité, la Maison du Foie Gras propose sur plus de 450 m<sup>2</sup> 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

- 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 Dulgare - 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 pur 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  
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 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. Forts de notre expérience, amoureux de bons produits, nous vous proposons une gamme variée de foie gras et plats cuisinés et produits régionaux. Restauration sur place avec nos assiettes maison, uniquement le midi et pendant la période estivale.
- 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  
Ferme auberge créée dans une gentilhommière du 16<sup>ème</sup> 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@productionfermieres.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.perigordfoiegras.com  
Conserverie artisanale, accueil en boutique (produits, miel, 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 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@vidalfoiegras.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 couvert ;  
• Vente sur rendez-vous ;  
• 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
- 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@foiegras-groliere.com  
http://www.foiegras-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 Lalande jeudi matin de mal à midi ;  
• 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  
Maître 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.



# LES RESTAURANTS

- 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<sup>ÈME</sup> 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'Arsaault - 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/E5)  
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 VÈZÈRE** (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)  
Au Père William  
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)  
David Beyney  
Le Bourg - 24260 Audrix  
Tél. : 05 53 07 24 02  
www.auberge-medievale.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 O 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)  
Fongauffier - 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)  
Rachet et Frédéric  
24480 Le Buisson de Cadouin  
Tél. : 05 53 31 60 26  
ciz24@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 Feyry  
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



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