

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. 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-XXÈME SIÈCLE

L'histoire du Foie gras du Périgord est le fruit de la rencontre entre l'Amérique, avec le **canard 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.**



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)

### 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-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, allérons, arrières... Quant au foie, l'opération est très délicate. L'homme de l'art doit en effet le retirer sans l'abîmer 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.

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.

### 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...

### SACRILÈGE !

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

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 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 53 55 12 50 www.tourisme-perigord-gourmand.fr



SAVOUREZ LE PÉRIGORD  
Foie gras  
Sur la Route du

Sur la Route du  
Foie gras

SAVOUREZ LE PÉRIGORD



# LES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS

- 01 MAISON BORDAS (C3)**  
**Artisan**  
4, rue du Repaire  
24340 Mareuil sur belle  
Tél. : 05 53 60 90 04  
contact@foiegrasbordas.fr  
www.foiegrasbordas.fr  
Depuis 1931, au cœur de Mareuil, vous proposez le Foie gras de Canard IGP Périgord mi-cuit et entier, le Pâté de Périgoux, les pâtés au foie gras et toutes les spécialités périgourdines à base de canard.
- 02 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.
- 03 SARL À LA TRUFFE DU PÉRIGORD (E4)**  
**Artisan**  
La Dulgérie - 24420 Sarliac-sur-l'Isle  
Tél. : 05 53 07 84 31  
Fax : 05 53 07 84 08  
Vente directe et vente par correspondance.
- 04 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.
- 05 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/12h/30 - 14h/15h15).
- 06 FERME DE PUYGAUTHIER (E5)**  
**Exploitation agricole**  
Benoît Gрымпреz  
Puygauthier - 24750 Marsaneix  
Tél. : 05 53 08 87 07  
puygauthier24@orange.fr  
Élevage de 1 jour au gavage et transformation, frais et conservés.
- 07 LA COLLINE GOURMANDE (E5)**  
**Exploitation agricole**  
Bernard Vernet  
Castel Déche - 24330 La Douze  
Tél. : 05 53 06 72 71  
www.foies-gras-vernet.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.
- 08 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 9h à 19h.
- 09 FOIES GRAS TEYSSIER (G5)**  
**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, Conifits, Pâtés de foie gras, Terrines et Grillons, mais aussi Cassoulet, Enchaud, Cous farcis ou encore Sauce Périgourdine dans la plus pure tradition Périgordine.
- 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.
- Sarlat : magasin de vente 1, rue de la Liberté. Dégustation sur place
- Sarlat marché couvert ;
- vente de produits frais et conservés.

- 11 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  
www.foiegras-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 Terrines, des Conifits, des Pâtés, des Pâtés etc. Visite gratuite avec dégustation.
- 12 SARL AUBERGE DES MARTHRES (G5/F6)**  
**Exploitation agricole**  
Les Marthres  
24590 Salignac-Eyvignes  
Tél. : 05 53 28 90 89  
contact@aubergedesmarthres.com  
www.aubergedesmarthres.com  
Ferme auberge créée dans un 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.).
- 13 FERME AUBERGE DU CANTOU (G6)**  
**Exploitation agricole**  
Catherine Lefebvre et Jean-Luc Marmisse  
Le Champ - 24370 Sainte Mondane  
Tél. : 05 53 29 64 36  
aubergeducantou@orange.fr  
www.fermeducantou.fr  
Des canards 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@dordogne-foiegras.com  
Nous gouvons nos canards élevés dans le Périgord. Dans notre laboratoire agréé aux normes CE, nous abatons, découpons et transformons toute notre production. Visite gratuite avec dégustation. Pas de canards en gavage lété.
- 15 YVETTE ET MICHEL DE CARSCAC (G6)**  
**Artisan**  
Yvette Gorce Coulet  
Parc d'Activités du Périgord Noir  
La Borie de Valard  
24200 Carsac-Aillac  
Tél. : 05 53 90 42 59  
yvette.et.michel@wanadoo.fr  
www.perigordfoiegras.com  
Conservent artisanal, accueil en boutique (produits, métier, entreprise, IGP, provenance...)
- 16 DÉLICIES DE TURNAC (G7)**  
**Artisan**  
Joëlle Cozins  
Délicies 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 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 couvert ;
- vente de produits frais et conservés.
- Plus de 100 produits régionaux fabriqués par nos soins ;
- 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.
- Artisan Cédric et Stéphane Depenweiler  
Maison Lember - Le Capeyrou  
24220 Beynac et Cazenac  
Tél. : 05 53 29 50 45  
contact@lemberfoiegras.com  
www.lemberfoiegras.com  
Conservent artisanal 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, conifits, gésiers, 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.
- Artisan Jean Yves Arvouet  
26, avenue des Sycomores  
24480 Le Buisson de Cadouin  
Tél. : 05 53 22 00 37  
contact@arvouet.com  
• Conservent artisanal ;  
• Atelier de découpe et transformation de palmipèdes gras Origine Périgord garantie ;  
• Vente produits crus et transformés disponibles au magasin et sur les marchés du Bugue et de Lalinde.
- Artisan David Soulat  
Z.A du Roc de la Peyre  
24240 Sigoules  
Tél. : 05 53 58 47 10  
Maitre artisan transformateur de canards gras : conifits, magret séché ou fumé, foies gras, spécialités du terroir : rillettes, grillons, fritons, cou farci...  
Produits proposés sous vide (à conserver au froid) et en conserve.  
Ouvert du lundi au vendredi et sur rdv.
- Artisan Sébastien Franco  
ESAT des Papillons Blancs  
Gammareix  
24140 Beilermas  
Tél. : 05 53 80 83 16  
gammareix@pb24.com  
L'ESAT Gammareix fabrique et conditionne avec une équipe de 30 travailleurs handicapés une centaine de produits artisanaux typés Périgord, dont les incontournables conifits et foies gras de canard certifiés 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 53 83 94  
phil.mesuron@orange.fr  
Sur réservation mini 4
  - 05 AUBERGE DU PARC (F4)**  
André Poinsot  
Place René Lavaud - 24390 Hautefort  
Tél. : 05 53 50 88 98  
aubergeduparc@free.fr  
www.aubergeduparc-hautefort.fr
  - 06 HERCULE POIREAU (E4)**  
2, rue de la Nation - 24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 08 90 76  
romainsauvage@hotmail.com
  - 07 ESPACE DU GÊME SENS (E4)**  
6, place St Silain - 24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 09 24 29
  - 08 LA TAULA (E4)**  
3, rue Denfert Rochereau  
24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 35 40 02  
lataula@laposte.net
  - 09 LE ROCHER DE L'ARSAULT (E4)**  
15, rue de l'Arsault - 24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 53 04 06  
www.rocher-arsault.com
  - 10 LE SEIZIÈME (E4)**  
16, rue des Farges  
24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 53 12 54
  - 11 BUFFET DE LA GARE (E4)**  
11, rue Denis Papin  
24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 53 10 53
  - 12 CHEZ FRED (E4)**  
Philippe Latrielle  
Le Port - 24200 Vitrac  
Tél. : 05 53 28 33 19  
hotel@latrielle-perigord.com  
www.latrielle-perigord.com
  - 13 CANNELLE ET ROMARIN (E4)**  
13 Place du Coderc  
24000 Périgueux  
Tél. : 05 53 13 67 95
  - 14 RELAIS DE LA GANACHE (D4/G5)**  
La Bassonnie Nord  
24110 Saint-Astier  
Tél. : 05 53 09 67 33  
contact@laganache.fr  
www.laganache.fr
  - 15 LE LION D'OR (D5)**  
Le Bourg  
24110 Manzac/Vern  
Tél. : 05 53 54 28 09  
www.lion-dor-manzac.com
  - 16 FERME AUBERGE DE LA COLLINE (E5)**  
Bernard Vernet  
Castel Déche - 24330 La Douze  
Tél. : 05 53 06 72 71  
www.foies-gras-vernet.com  
Accueil camping-car
  - 17 AUX BERGES DE LA VÉZÈRE (F/G5)**  
Place Tourny - 24290 Montignac  
Tél. : 05 53 50 56 31  
auxbergesdelaveze@wanadoo.fr
  - 18 HÔTEL DE BOUILHAC (F/G5)**  
Rue du Docteur Mazel  
24290 Montignac  
Tél. : 05 53 51 21 46  
www.hoteldebouillac-montignaclescaux.fr
  - 19 FERME AUBERGE DES MARTHRES (G5/F6)**  
Les Marthres  
24590 Salignac-Eyvignes  
Tél. : 05 53 28 90 89  
www.aubergedesmarthres.com
  - 20 AUBERGE DU CANTOU (G6)**  
Le Champ  
24370 Sainte Mondane  
Tél. : 05 53 29 64 36  
aubergeducantou@orange.fr  
www.fermeducantou.fr
  - 21 LE GRAND BLEU (G6)**  
Maxime Lebrun ★  
43 Avenue de la Gare  
24200 Sarlat-la-Canéda  
Tél. : 05 53 31 03 48  
contact@legrandbleu.eu  
www.legrandbleu.eu
  - 22 LE BISTRO DE L'OCTROI (G6)**  
111, avenue de Selves - 24200 Sarlat  
Tél. : 05 53 30 83 40  
bistrodoctroi@orange.fr  
www.lebistrodoctroi.fr
  - 23 LA PETITE BORIE (G6)**  
Rachel et Frédéric  
4, rue Tourny - 24200 Sarlat la Canéda  
Tél. : 05 53 31 23 63  
rachelinignon@hotmail.fr
  - 24 AUX 3 SENS (G6)**  
Christian Borin  
15, rue de l'Arsault - 24000 Périgueux  
Tél. : 06 43 40 74 94  
raux3sens@gmail.com
  - 25 LE BISTROT (G6)**  
14, place du Peyrou  
24200 Sarlat La Canéda  
Tél. : 05 53 28 28 40  
www.le-bistrot-sarlat.com
  - 26 AUBERGE LE MIRANDOL (G6)**  
7 Rue des Consuls - 24200 Sarlat  
Tél. : 05 53 29 53 89  
www.limirandol.fr
  - 27 LA TREILLE (G6)**  
Philippe Latrielle  
Le Port - 24200 Vitrac  
Tél. : 05 53 28 33 19  
hotel@latrielle-perigord.com  
www.latrielle-perigord.com
  - 28 CABANOIX ET CHATAIGNES (G6)**  
3 rue Geoffroy de Vivans  
24250 Domme  
https://www.restaurantcabanoix.com/  
Tél. : 05 53 31 07 11
  - 29 AUBERGE LEMBERT (G6)**  
Le Capeyrou - 24220 Beynac et Cazenac  
Tél. : 05 53 29 50 45  
contact@lemberfoiegras.com  
www.lemberfoiegras.com
  - 30 LA BELLE ÉTOILE (F/G6)**  
Régis Ongaro  
24250 La Roque-Gageac  
Tél. : 05 53 29 51 44  
hotel.belle-etoile@wanadoo.fr  
www.hotel-belle-etoile-dordogne.fr
  - 31 Ô PLAISIR DES SENS (G6)**  
Sous la Grande Vigne  
24250 La Roque-Gageac  
Tél. : 05 53 29 58 53  
www.o-plaisirdessens.com
  - 32 LE HOME (F7)**  
Au Père William  
3, Place de la Croix des Frères  
24170 Belvès  
Tél. : 05 53 29 01 65  
www.restaurant-lehome@orange.fr  
www.restaurant-lehome.com
  - 33 AUBERGE DE LA NAUZE (F7)**  
Fongauffer - 24170 Sagelat  
Tél. : 05 53 28 44 81  
aubergedelanauze@wanadoo.fr  
www.aubergedelanauze.fr
  - 34 AUBERGE MÉDIÉVALE (F8)**  
David Beyney  
Le Bourg - 24260 Audrix  
Tél. : 05 53 07 24 02  
www.auberge-medievale.fr
  - 35 LE TRÈFLE À 4 FEUILLES (E5)**  
173 Rue de la Gare  
24170 Siroc-en-Périgord  
Tél. : 05 53 31 60 26  
http://letrifle4feuilles.com
  - 36 RESTAURANT LE CHAI (E5)**  
Place Port - 24510 Limeuil  
Tél. : 05 53 63 39 36
  - 37 L'ESPÉRANCE (E5)**  
3, avenue des Sycomores  
24480 Le Buisson de Cadouin  
Tél. : 05 53 74 23 66
  - 38 LA GUINGUETTE DU PONT DE VICQ (E5)**  
24480 Le Buisson de Cadouin  
Tél. : 05 53 22 04 10  
cfz24@orange.fr  
www.restaurantdupontdevicq.com
  - 39 LE VIEUX LOGIS (E5)**  
Vincent Arnould ★  
Le Bourg  
24520 Tremolat  
Tél. : 05 53 22 80 06  
vieuxlogis@relaischateaux.com  
www.vieux-logis.com
  - 40 ETINCELLES (E7)**  
Anne et Vincent Lucas ★  
24440 Sainte Sabine Born  
Tél. : 05 53 74 08 79  
www.gentilhommeire-etincelles.com  
accueil@gentilhommeire-etincelles.com
  - 41 BOUCHON MÉDIÉVAL (D7)**  
41, rue Grande Rue - 24560 Issigeac  
Tél. : 06 71 12 30 96  
herve.rodot@orange.fr
  - 42 RESTAURANT LA FLAMBÉE (G5)**  
Philippe Latrielle  
49, av. Marceau Feury  
24100 Bergerac  
Tél. : 05 53 57 52 33  
la.flambe@wanadoo.fr  
laflambee.com
  - 43 LA TOUR DES VENTS (D6)**  
Damien Fagette ★  
Moulin de Malfourat  
24240 Monbazillac  
Tél. : 05 53 58 30 10  
www.toursdesvents.com
  - 44 LA GRAPPE D'OR (D6)**  
Le Peyrat - 24240 Monbazillac  
Tél. : 05 53 61 17 58  
www.lagrappedor.fr
  - 45 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 2020.
- Les Toques du Périgord, Châteaux & Hôtels Collection, Relais & Châteaux, Bib Gourmand, Les Logis du Périgord, Bienvenue à la Ferme, Maître Restaurateur, Facebook
- Photos : NR Photo, Photoir, Istock, AAPA, Adobe Stock