



LA DRONA

RESTAURANT DE L'HOTEL DES
GRIFFONS

B O U R D E I L L E S

2 0 2 2



restaurantladrona

05.53.45.45.35

info@g@riffons.fr

Menu Dégustation 62 €

Entrées

(3 plats - 52 €)

- Noix de Saint Jacques surmontées de caviar, écrasé de petits pois à l'huile fumée

(scalops, caviar, peas, smoked oil)

- Farandole de foie gras : Espouma de foie gras, crème brûlée de foie gras, Foie gras à la truffe du Périgord, figue fourrée au foie gras, Mi cuit de foie gras

(slices of diferent kinds of foie gras, fig, truffle)

- Mariage Terre et Mer : Filet de poulet poché dans un bouillon asiatique accompagné de ses gambas grillées

(chicken tenderlion, asian broth, grilled shrimps)

Première inspiration du Chef

- Poisson du moment accompagné d'un tombé de fenouil à l'orange et d'une papillote ananas aux épinards, sublimé par sa sauce aux fruits de la passion

(fish of the moment fennel, orange, pineapple, spinaches, sauce made of passion fruit)

- Ris de veau sauce Périgueux et truffe accompagné de son sauté de champignons

(sweetbread, Perigueux sauce, truffles, mushrooms)

Deuxième inspiration du Chef

- Râble de lapin sauce forestière, accompagné d'un sauté de légume
(*saddle of rabbit, mushroom sauce, sauted veggies*)
- Poisson du moment grillé accompagné de son risotto au parmesan et son concassé de fruits secs
(*grilled fish of the moment, risotto, parmesan cheese, crushed dry fruits*)
- Tournedos Rossini sauce Périgueux accompagné de ses galettes de pommes de terre façon Sarladaises
(*tournedos rossini, Perigueux sauce, potatoes cakes baked in Sarladais way*)

Dessert

- Poire pochée garnie d'une crème vanille, accompagnée de son biscuit aux amandes
(*Poached pear, vanilla cream, almond biscuit*)
- Entremet chocolat pralin
(*praline chocolate custard*)
- Muffin aux pommes aromatisé au sirop d'Erable
(*Muffin cake aromatized with apple and mapple sirop*)

Assiette fromage (*plate of local cheeses*) : Trappe d'Echourgnac, Cabécou, Saint Nectaire
Supplément 7, 00 €

Les Entrées

12 Escargots de Vaunac * : type gros gris cuits dans un bouillon de Thym sur sa purée d'ortie accompagnés d'une crème montée à l'ail

14,50 €

(Vaunac Snails, broth of thym, mashed nettle, garlic cream)

Foie gras mi-cuit IGP du Périgord accompagné de sa poire aux épices, de sa compotée d'oignon et de sa confiture de noix verte servi avec ses pains spéciaux noix-raisins

16 €

(Foie gras, spiced pear, mashed oignons, nuts marmelade, nuts and grape bread)

Tataki de thon mi-cuit, servi froid avec ses carottes légèrement citronnées et parfumées au gingembre ; accompagné de sa marinade aux poivrons et pointes de pesto

15 €

(tataki of tuna half cooked, served cold, lemony carrots, ginger, pepper marinade, pesto)

Brouillade aux truffes d'été du Périgord, tuber aestivum ; accompagnée de sa salade de roquette noix et tomates-cerises

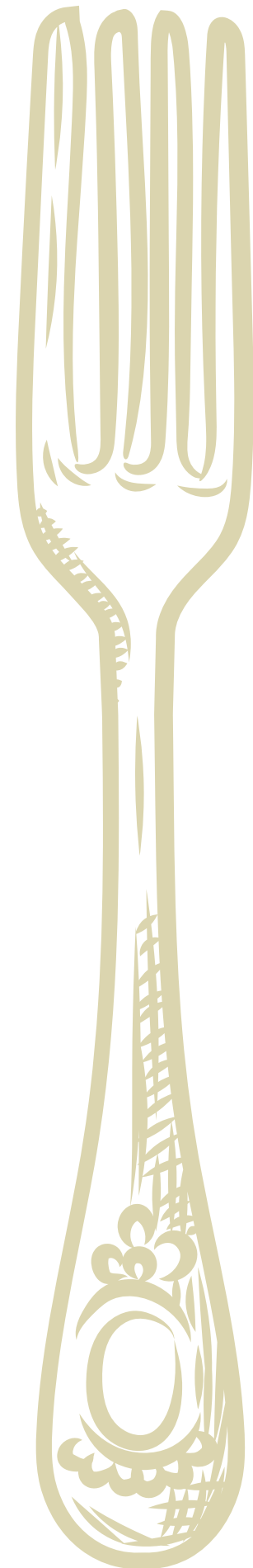
21,50 €

(scrambled eggs summer truffle, arugula salad, nuts, cherry tomatoes)

Ris de veau, sauce Périgueux, accompagnés d'une escalope de foie gras poêlée et d'un duo d'asperges

25,50 €

(sweetbreads, Périgueux sauce, escalope of foie gras, asparagus)



- Les escargots de Vaunac : situé à mi-chemin entre Sorges, la capitale de la Truffe et Thiviers, la capitale du foie-gras ; vous découvrirez une ferme hélicicole dans la commune de Vaunac où sont élevés des escargots petits gris et gros gris.

Les Viandes

Magret de canard entier IGP du Périgord accompagné de sa
sauce parfumée au miel
(duck breast, honey sauce)

24,50 €

Côtes d'agneau poêlées et leur sauce au thym
(rack of lamb, thym sauce)

22 €

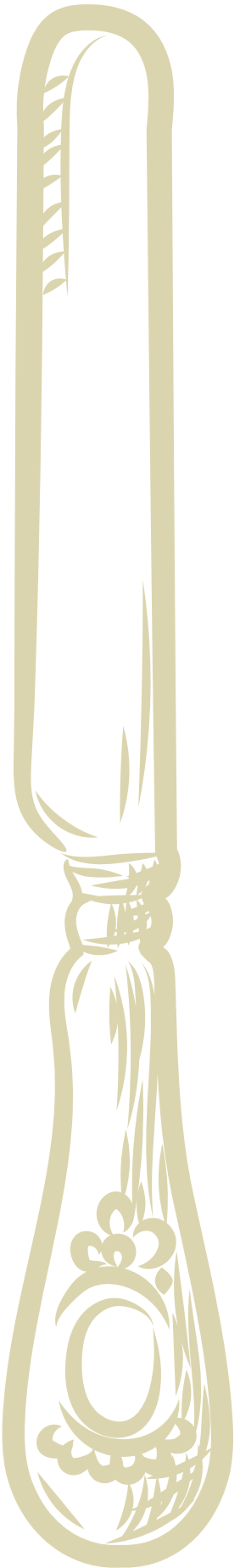
Ballotine de poulet farcie aux champignons avec son jus
(Ballotine of chicken stuffed with mushrooms)

21 €

Pièce de boeuf : filet de race limousine et sa sauce vin rouge
(local piece of beef meat with red wine sauce)

22.5 €

- Accompagnement des viandes : Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois maison, d'une purée de patate douce parfumée à la noix de coco et d'une suggestion du chef.



Plat Végétarien



Généreuse tartine de légumes
marinés & fromage de chèvre

*(gracious toast of roasted veggies
and goat cheese)*

18, 00 €

Les Poissons

Pavé d'esturgeon de Neuvic à la sauce crémée échalote,
accompagné de pâtes à l'encre de seiche et d'un concassé de
tomates

(sturgeon filet, shallot creamy sauce, pasta, crushed tomatoes)

21.5 €

Noix de Saint-Jacques fraîches de la criée présentées avec une sauce crémée
ciboulette, gingembre, sauce soja, accompagnées d'une purée de chou-fleur sur
un lit d'épinards noisettes

*(fresh scallops, chive creamy sauce, ginger, soy, mashed coliflower, spinaches,
nuts)*

26.5€



Les Plats Enfants

La même chose que les grands mais en plus petit !

(Same options for childrens, but in smaller portions)

- Neuvic : Le domaine du Caviar de Neuvic, installé en Périgord blanc. Il s'agit d'une ferme piscicole d'esturgeon étant à l'origine des premières production de caviars d'Aquitaine dans les années 1980.



Les Desserts

Moelleux au chocolat, éclats de chocolat blanc, chantilly, crème de marron

(chocolate fondant cake, white chocolate pieces, whipped cream, chestnut cream)

9 €

Crème brûlée aux noix du Périgord, glace aux noix

(creme brulee, nuts, nuts iced cream)

8 €

Bavarois abricot, surmonté d'oreillons abricots rôtis, accompagné de son coulis banane passion

(apricot bavarois, roasted aprcots, banana & passion fruit coulis)

9 €

Tartelette fraise rhubarbe, chantilly et fraises fraîches

(Strawberry & rhubarb pie, whipped cream and fresh strawberries)

9 €

Café gourmand

10,5 €

Fromages

Assiette *(plate of local cheeses)* : Trappe d'Echourgnac,

9 € Cabécou, Saint Nectaire

"La cuisine du Périgord
est sans beurre et sans reproches"

CURNONSKY

Le Chef à l'honneur

Natif des alentours, Damien Cluzan s'inspire aussi de ses expériences à l'étranger. C'est donc au travers de ses **origines**, de son **caractère subtil** mais également de ses divers voyages que se fonde cette identité culinaire fabuleuse...

Animé par **une passion sincère** ainsi que d'**un sens aiguisé du détail** ; notre chef saura vous surprendre avec des **assiettes gourmandes** et "**bien de chez nous**", empreintes de **saveurs asiatiques, océaniques** ou encore **méditerranéennes**.

N.B : Même si vous l'aviez déjà deviné, nous vous rappelons qu'ici ; tout est fait maison.

**English N.B : All of our dishes are homemade
Sorry for the translation, it seems like French people are a little picky with their culinar expression,**



NOUS VOUS
SOUHAITONS
*un excellent
moment*

L'équipe des Griffons



LA DRONA

Carte des vins

“ Rien n'est plus sérieux
que le plaisir ”

- Jean Cocteau

ROSTIS

Côte de Provence

CHÂTEAU
SAINTE MARGERITE

CRU CLASSÉ - BIO - 75 CL - 2020

25,00 €

CHÂTEAU
SAINTE MARGERITE

CRU CLASSÉ - BIO - 50 CL - 2020

21,00 €

Bergerac

L'INATTENDU

DE SAVIGNAC - 2020

5,00 €

17,50 €

CLOS L'ENVÈGE

JULIEN DE SAVIGNAC - 2020

15,00 €

BLANCS

Bordeaux

CHÂTEAU GUIBON

GUIBON

4,50 €

ENTRE-DEUX-MERS SEC - 2016

CHÂTEAU

HAUT-GARRIGA

19,00 €

ENTRE-DEUX-MERS SEC - 2020

Bourgogne

DOMAINE DE POUILLY

POUILLY FUISSÉ

8,00 €

39,00 €

CUVÉE PRESTIGE-ANDRÉ BESSON
2018

MEURSAULT

"LES CHEVALIÈRES"

78,00 €

LOUIS JADOT - 2018

COUVANT DES JACOBINS

BOURGOGNE AOC

27,00 €

CHARDONNAY - LOUIS JADOT
2018

BLANCS

Sud-Ouest

CLOS THOU BIO
JURANÇON SEC

CUVÉE GUILHOURET - 2018

8,50 €

35,00 €

CHATEAU TIRECUL LA
GRAVIÈRE

MONBAZILLAC

LIQUOREUX BIO - CUVÉE LES PINS
2019

6,00 €

28,00 €

JULIEN DE SAVIGNAC
BERGERAC

5,00 €

18,00 €

IGP PÉRIGGORD PIERRES
BLANCHES

CHARDONNAY

BIO - 2021

17,00 €

DOMAINE DE PELLECHAUT
GASCOGNE

MOELLEUX - L'ÉTÉ GASCON - 2020

18,00 €

BLANCS

Val de Loire

CHÂTEAU SANCERRE
SANCERRE

2020

31,00 €

Alsace

VIGNOBLE DU RÊVEUR
AOC ALSACE

BIO - 2020

22,00 €

ROUGEES

Bordeaux

CHÂTEAU
COUTREAU

4, 50 €

20, 00 €

VIGNOBLES BARREAU & FILS
GREZILLAC 2016

CHÂTEAU
COUTREAU

4, 50 €

20, 00 €

VIGNOBLES BARREAU & FILS
GREZILLAC 2017

CHÂTEAU
GUIBON

20, 00 €

CHÂTEAU LABORDE
LALANDE DE
POMEROL

35, 00 €

75 CL - 2016

CHÂTEAU LA TOUR DE SÉGUR
LUSSAC SAINT
ÉMILION

29, 00 €

75 CL - 2018

ROUGE

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE
PESSAC LÉOGNAN

50,00 €

FAMILLE LURTON - 2017

Bourgogne

COUVANT DES JACOBINS
BOURGOGNE AOC

27,00 €

LOUIS JADOT - 2020

1ER CRU LA DOMINODE
SAVIGNY LES BEAUNE

45,00 €

LOUIS JADOT - 2015

1ER CRU LES VAUCRAINS
NUITS SAINT GEORGES

85,00 €

LOUIS JADOT - 2015

1ER CRU LES VAUCRAINS
POMMARD BEAUNE

81,00 €

LOUIS JADOT - 2018

ROUGE

Beaujolais

CHÂTEAU DES JACQUES

FLEURIE

LOUIS JADOT - 2017

26,00 €

CHÂTEAU DES JACQUES

MOULIN À VENT

2019

27,00 €

Languedoc-Roussillon

LUX DE LUC

CORBIÈRES

FAMILLE FABRE - SANS SULFITES
AJOUTÉS

5,50 €

24,00 €

ROUGEES

Sud-Ouest

JULIEN DE SAVIGNAC

BERGERAC

2018

5,00 €

24,00 €

LA VIGNE D'ALBERT DE CONTI
BIO

BERGERAC

24,00 €

LA TOUR DES GENDRES - CÉPAGES
ANCIENS - 2019

CHÂTEAU TIREGAND
PÉCHARMANT

2019

23,00 €

CHÂTEAU TOUR D'ARMAND

PÉCHARMANT

6,00 €

21,00 €

2019

DOMAINE DE PELLEHAUT

GASCOGNE

18,00 €

HARMONIE DE GASCOGNE - 2020

ROUGEES

Val de Loire

DOMAINE BOIS MAYAUD
SAUMUR CHAMPIGNY

5,50 €

23,00 €

SÉLECTION FRUITÉE - BIO - 2019

DOMAINE BERNARD BAUDRY
CHINON

26,00 €

"LES GRANGES" - BIO - 2020

CHÂTEAU DE SANCERRE
SANCERRE

27,50 €

2019

Côte du Rhône

JABOULET LES JALETS
CROZES HERMITAGE

30,00 €

2019

CHAMPAGNES

ANGE DOMINÉ

10,00 €

31,00 €

75 CL

BRUT PRESTIGE
TAITINGER

16,00 €

65,00 €

75 CL

BRUT PRESTIGE
TAITINGER

40,00 €

37,5 CL

Vin Pétillant

CUVÉE TRONGLODYTE
VOUVRAY BRUT

6,00 €

23,00 €

MÉTHODE CHAMPENOISE
VIGNOBLE ALAIN ROBERT - 75 CL

LA DRONA

Drinks



"La vie est une fête !"

COCKTAILS

Mojito Classique	8, 00 €
Mojito Royal	9. 50 €
Spritz	8, 00 €
Gin Tonic	8, 00 €
Gin Erika de Bergerac et son Tonic	10, 00 €
Cocktail des Griffons	5, 00 €

APERITIFS

Martini (blanc - rouge - dry)	5, 00 €
Kir (cassis - mûre - pêche)	4, 00 €
Pastis 51	4, 00 €
Marie Brizard Anisette	5, 00 €
Suze	5, 00 €
Grand Marnier	5, 00€
Get 27	5, 00 €
Sauza Tequila Silver	5, 00 €
Vodka Erika Spirit	8, 00 €
Vodka Grey Goose	7, 00 €
Porto W&J Graham's (10 ans)	5, 00 €

WHISKYS

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon (4cL)	8,00 €
Glen Grant Single Malt Scotch Whisky (12 ans)	10,00 €
Koma Fuji Whisky Japonais	7,00 €
Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky (10 ans)	9,00 €

COGNACS

Camus Borderies VSOP	8,00 €
Camus Borderies XO	10,00 €
Camus Cognac Ile de Ré	10,00 €

Eaux de Vie

Eau de vie Abricot Morand	8,00 €
Vieille eau de vie de Prunes du Périgord (P. Monfort)	8,00 €

RHUMS

3 Rivières VSOP	8,00 €
Canoublier (Guadeloupe)	7,00 €

BIÈRES

PRESSION

- Moretti (Blonde)	3, 50 €
- Edelweis (Blanche)	3, 50 €

BOUTEILLE

- Cherry Chouffe	3, 50 €
------------------	---------

SOFTS

Sirop à l'eau		3, 50 €
Coca Cola (classique, zéro)		3, 50 €
Iced Tea		3, 50 €
Schweppes (tonic, agrumes)		3, 50 €
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, pomme, tomate)		3, 50 €
Virgin Mojito		4, 50 €
Vittel (1L/50cL)	5, 00 €	3, 50 €
San Pellegrino (1L/50cL)	5, 00 €	3, 50 €
Perrier fines bulle (1L/50cL)	5, 00 €	3, 50 €