



RESTAURANT

La Closerie de la Beyne – Gîtes, Restaurant & Bien-être
Naussannes – Dordogne – Nouvelle-Aquitaine

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Exemple de Menu

Ces menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de varier en fonction des saisons

Amuse-bouches

Cracker aux pommes de terre et aux graines, crème de fleurs d'achillée millefeuille, salade sauvage de pétales de pavot, de capucine et d'herbe à poux, pétales de rose marinés

--

Pain chaud, beurre de culture du Périgord, sel aux herbes des prés

--

Fèves et petits pois frais, fenouil cru râpé, huile de fenouil sauvage, verveine citronnée, fromage de chèvre fouetté

Suites

Sandre, girolles, noix

ou

Girolles, blettes, estragon croustillant et noix, capucine

--

Collier et longe de porc cuits au feu de bois, fenouil légèrement fermenté et sauce au Monbazillac, fenouil grillé et moutarde de haie au barbecue

ou/or

Aubergines rôties et tomates fumées, fenouil grillé, échalotes marinées, fèves, crumble aux noisettes, Ossau-Iraty et herbes sauvages d'été

Dessert

Parfait aux feuilles de cassis / Cerises du Périgord, fleurs d'été

Pâte de fruit à l'ortie et à la verveine / Sablé aux noix et à l'orge

quatre plats 45 € par personne

Restrictions alimentaires sur demande préalable

**Les enfants sont invités à déguster le menu à quatre plats en portion normale
ou en portion réduite à 35 €**

**Nos menus changent chaque semaine en fonction des produits cultivés,
cueillis et disponibles localement.**



RESTAURANT

La Closerie de la Beyne – Gîtes, Restaurant & Bien-être
Naussannes – Dordogne – Nouvelle-Aquitaine

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

MENU DEGUSTATION SIGNATURE

Uniquement le vendredi soir

Amuse-bouches

Sorbet au yaourt et aux pommes de pin verveine citronnée, huile d'olive pressée à froid
--
Feuilles sauvages croustillantes garnies d'herbe de Saint-Robert, de plantain et de consoude
--
Betterave fumée au pin, concombre, pimprenelle, fleurs de marjolaine
--
Brème fumée, piment vert, herbes marines
--
Pain chaud & beurre de culture du Périgord · herbes d'été

Suites

Fèves & petits pois frais fenouil cru râpé, huile de fenouil sauvage, verveine citronnée,
fromage de chèvre fouetté, capucine
--
Sandre, girolles, sauce au beurre blanc de Bergerac, capucine, estragon croustillant
--
Collier et longe de porc cuits au feu de bois fenouil légèrement fermenté et sauce au Monbazillac, fenouil
grillé, moutarde de haie au barbecue
OU
Aubergine rôtie fenouil grillé, sauce au fenouil fermenté, herbes sauvages d'été,
crumble aux noisettes, Ossau-Iraty râpé

Dessert

Gelée de concombre aux fleurs de sureau et à la souci des champs
--
Parfait aux feuilles de cassis
Cerises et prunes du Périgord, fleurs des haies confites — chèvrefeuille, trèfle, rose, reine-des-prés
--
Pâte de fruit à l'ortie et à la verveine
Sablé aux noix et à l'orge

68 € par personne

Restrictions alimentaires sur demande préalable

**Our menus change each week in response to what is growing,
foraged and available locally.**



RESTAURANT

La Closerie de la Beyne – Gîtes, Restaurant & Well-Being
Naussannes – Dordogne – Nouvelle-Aquitaine

BY RESERVATION ONLY

Sample Menu

These menus are indicative only and are subject to ongoing seasonal variation

Snack(s)

Potato & seed cracker, yarrow flower cream, wild salad of poppy petal, nasturtium & pineapple weed, pickled rose petal

--

Warm bread, cultured Périgord butter, meadow herb salt

--

Broad bean & fresh pea, shaved raw fennel, wild fennel oil, lemon verbena, whipped goats curd

Mains

Sandre, girolles, walnut

or

Girolles, chard, crispy tarragon and walnut, nasturtium

--

Pork collar and loin cooked over the fire, lightly fermented fennel and Monbazillac sauce, grilled fennel and bbq hedge mustard

or

Roast aubergine & smoked tomato, grilled fennel, pickled shallot, broad bean, hazelnut crumb, Ossau-Iraty and wild summer herbs

Dessert

Blackcurrant leaf parfait Périgord cherries, summer flowers,

Nettle & verbena pâte de fruit · Walnut and barley sablé

Four Course Menu €45 per person

Dietary restrictions catered for by prior request

**Children are invited to join the four-course menu at full size
or as a smaller portion at €35**

**Our menus change each week in response to what is growing,
foraged and available locally.**



RESTAURANT

La Closerie de la Beyne – Gîtes, Restaurant & Well-Being
Naussannes – Dordogne – Nouvelle-Aquitaine

BY RESERVATION ONLY

SIGNATURE TASTING MENU

Friday Evenings only

Snack(s)

Pine yogurt sorbet lemon verbena, cold-pressed olive oil

--

Crispy wild leaves with toppings - herb Robert, plantain, comfrey

--

Pine smoked beetroot, cucumber, salad burnet, marjoram flower

--

Cured brill, green chilli, sea herbs

--

Warm bread & cultured Périgord butter · summer herbs

Suites

Broad bean & fresh pea shaved raw fennel, wild fennel oil, lemon verbena, whipped goat's curd, nasturtium

--

Sandre, girolles, Bergerac white butter sauce, nasturtium, crispy tarragon

--

Pork collar and loin cooked over the fire lightly fermented fennel & Monbazillac sauce, grilled fennel, bbq hedge mustard

or

Roast aubergine grilled fennel, fermented fennel sauce, wild summer herbs, hazelnut crumb, shaved Ossau-Iraty

Dessert

Cucumber jelly with elderflower and apple marigold

--

Blackcurrant leaf parfait

Périgord cherries & plums, crystallised hedgerow flowers — honeysuckle, clover, rose, meadowsweet

--

Nettle & verbena pâte de fruit

Walnut and barley sablé

€68 per person

Restrictions alimentaires sur demande préalable

**Our menus change each week in response to what is growing,
foraged and available locally.**



RESTAURANT

La Closerie de la Beyne – Gîtes, Restaurant & Bien-être / Well-Being
Naussannes – Dordogne – Nouvelle-Aquitaine

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT / BY RESERVATION ONLY

Il est conseillé de réserver votre table au plus tard la veille, merci.
It is advisable to book your table the day before at the latest, thank you.

Adresse / address :

La Closerie de le Beyne, Lieu dit La Beyne, 24440 Naussannes

Téléphone / Phone :

(+33) 06 38 85 50 85

Email :

restaurantcloserie@gmail.com

*Nous nous réjouissons de partager avec vous notre passion
pour la bonne cuisine, le bon vin et la bonne compagnie.
À bientôt!*

*We look forward to sharing our passion for good food, good
wine and good company with you.
See you soon!*