

Joyeuses Fêtes

Les fêtes de fin d'année approchent

Comme tous les ans l'Hôtel Restaurant La Treille vous proposera un menu de Noël le 25 Décembre ainsi qu'un menu pour la soirée de la Saint Sylvestre dernier rendez vous gastronomique de l'année 2025 !

Et pour bien débiter l'année 2026 un menu pour le 1er jour de l'année vous sera également proposé

BON CADEAU

La Treille "Bon Cadeau" le plaisir d'offrir à Noël



**Offrez un Menu
« Découverte »**

39 euros Par personne (hors boissons)

Valable de Mars 2026 à Novembre 2026
contact : 05.53.28.33.19.

**Offrez un Menu
« Gourmand »**

68 euros Par personne (hors boissons)

Valable de Mars 2026 à Novembre 2026
contact : 05.53.28.33.19.

Offrez un Week end « Découverte »

Une nuit en chambre, repas du soir (une entrée, un plat,
un dessert) et petits déjeuners compris pour 2 pers
A partir de 78 euros par pers

Valable de Mars 2026 à Novembre 2026

(week end ou semaine hors jours fériés et week end prolongé
et sur réservation avec présentation du Bon Cadeau)

***Nos Idées de Cadeaux pour un anniversaires, un départ à la retraite,
un mariage ou toutes occasions***

Contact hotel@latreille-perigord.com Renseignements au 05 53 28 33 19

Pensez à réserver votre table pendant toute la période des fêtes de fin d'année



Menu de Noël

DÉJEUNER DU
25 DÉCEMBRE 2025

Velouté de moules au safran
(Moules, Gambas et Saint Jacques)

Foie gras de canard mariné aux vin de noix et
vin de Domme, chutney de figues et noix

Travers de magret d'oie, garniture souvenir de
voyage et lanière de foie gras, jus tranché au
miel de Noël et oranges amères

Dacquoise coeur mandarine, citrons verts et
jaunes couverte d'une meringue posée sur une
crème légère au Yuzu

55€ par personne
(hors boissons)



05.53.28.33.19 - hotel@latreille-perigord.com

RÉSERVATION

2026

NOUVEL AN

Dîner prolongé du **31 DÉCEMBRE 2025**

Consommé clarifié à la Royale
accompagné de sa raviole de
langoustine et truffe d'été

Foie gras de canard mariné au Mas
Amiel cuit au torchon, chutney
d'oranges amères et avocat

Quadrilatère de Jacques et cèpes,
échalions confits, sauce raifort et
truffes brumales

Pause glacée périgourdine à la
prune Louis Roque

Filet de boeuf cuit au poêlon sauce
périgueux aux truffes, pomme Anna,
siphon pomme ratte et comté

Le macaron renversé garni à la
crème de marron allégée et
guimauve à la vanille

88€ PAR PERSONNE
(hors boisson)

Réservation

05.53.28.33.19 - hotel@latreille-perigord.com



Menu du 1er janvier 2026

Cappuccino de cèpes, crème fouettée à la
truffes d'été



Escalope de foie gras de canard coulis de coings,
pommes de mille graines, pain d'épices



Travers de Magret d'Oie foie gras, pomme
Anna, sauce périgueux



Douceur meringuée aux agrumes, crème légère
au citron d'ailleurs

54€ par personne
(hors boisson)

Réservation

05.53.28.33.19 - hotel@latreille-perigord.com

