

INFOS PRATIQUES

Bonne et Heureuse Année 2020 à tous

Week end fête de la Truffe à Sarlat

*Nous vous proposons à cette occasion un menu Truffe servi le
Samedi 18 Janvier soir et le Dimanche 19 Janvier à midi*

Pensez à réserver votre table !

Réservation et Informations :

Téléphone : 05.53.28.33.19.

Mail : hotel@latreille-perigord.com

Plate forme de réservation :

- Club Hôtelier du Pays de Sarlat (hôtels collection)*
- Guide Michelin réservation*
- réservation en ligne sur notre site internet pour l'hôtel
et le restaurant au www.latreille-perigord.com*

Horaires services :

12H30 – 13h45 19H15 – 20H45

(Décembre, Janvier, Février, Mars)

Fermeture hebdomadaire

(Décembre, Janvier, Février, Mars)

Fermé le Lundi toute la journée (Hôtel et Restaurant)

Fermé le Mardi midi (restaurant)

Menus :

Menu « Terre et Mer » 33 euros

Menu « Gourmand » 48 euros

Carte Entrée, Plat, Desserts

Menus spéciaux

- fête de la Truffes 2020

- Saint Valentin 2020

Accueil – service :

(réservations souhaitées couverts limités)

Accès aux personnes à mobilités réduites salle et véranda

Maitre Restaurateur

Le titre de Maître restaurateur est un titre d'Etat pour promouvoir la cuisine française faite maison par les restaurateurs de métier

Le restaurant La Treille et son chef Philippe Latreille sont Maître Restaurateur depuis 2011

Langues parlées : Anglais et Espagnol

Moyens de paiement : Carte bleue, Espèces, chèques bancaires, chèques vacances

Certification, Labels

*Hôtel 2**, Maitre Restaurateur, Guide Michelin, Gault et Millau, Club Hôtelier Hôtels Collections Sarlat, Toques du Périgord, Qualité Tourisme*