

## **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](mailto: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](http://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*