



HÔTEL DE BOUILHAC, LE TERROIR DANS L'ASSIETTE

À Montignac, au cœur du Périgord Noir, la table du Chef Christophe Maury est l'une des meilleures adresses de la région. Maître-restaurateur, amoureux de son terroir, le chef propose une carte bistrot, gourmande et simple pour le déjeuner et des menus créatifs et gastronomiques le soir.



LA

TABLE

C'est au cœur d'un hôtel particulier de 1654, dont Carine et Christophe Maury ont fait l'acquisition en 2015, que le chef s'attache à proposer une cuisine sans prise de tête, généreuse et créative. « *Fils de paysan, j'ai grandi dans une ferme familiale du Périgord noir. Le travail des champs, la convivialité du repas des moissons, l'entraide entre familles, forgent en moi des valeurs fortes de travail, de convivialité et de simplicité.* » Pour ses recettes, le Chef puise dans ses souvenirs d'enfance et les recettes de sa grand-mère : « *Les gaufres cuites au fer, l'odeur des merveilles, le pastis quercynois. Le boudin, la charcuterie du porc élevé sur place, sont autant de souvenirs émouvants et inoubliables. Le gavage des canards, me rappelle une douce odeur de maïs cuit, qui offrira les meilleurs foies gras parfumés à la truffe que mon grand-père cultivait avec passion.* »



Midi et soir, les tables sont nappées, cadrées de sièges velours, couleur de châtaigne. Pour le déjeuner, Christophe propose une carte bistronomique gourmande, simple et accessible. Pour le dîner, le Chef met les petits plats dans les grands avec une cuisine gastronomique aux saveurs aiguisées. Amoureux de son terroir, son souci principal est de mettre en avant les produits locaux et de saison. Si l'on s'attend à trouver à sa carte, foie gras, truffe et champignons, plus surprenant est le caviar de Neuvic, un produit 100% périgourdin, à l'origine des premières productions de Caviar d'Aquitaine.



Oeufs au caviar



Beignets de Falafels, émulsion de Thé Matcha

Déjeuner: Entrée à partir de 7€, plat à partir de 17€, dessert à partir de 10€
Dîner: menu à 59 ou 115€

[Téléchargez les cartes d'automne](#)



L'HÔTEL

Dans l'immense demeure en pierres blondes, la cuisine du Chef côtoie les bouquets d'herbes des champs et poteries d'autrefois. Des murs à l'assiette, tout est magique, avec l'impression pour le visiteur d'un voyage à remonter le temps. Après le service, Christophe et Carine Maury nous invitent à prolonger le séjour dans l'une des chambres nichées à l'étage ou dans l'ancienne grange attenante à laquelle on accède sous un tunnel de roses. Esprit château, chaque chambre offre un décor personnalisé en parfaite osmose avec les murs de pierres et la nature environnante. Plus qu'un hôtel, l'Hôtel de Bouilhac échappe autant que possible aux codes de l'hôtellerie classique. Un hôtel comme à la maison où chacun s'approprie l'espace à sa guise et selon ses envies.

Chambre à partir de 175€



Télécharger le dossier de presse

www.hoteldebouilhac.com

