

Hôtel & restaurant Le Meysset *** Sarlat, Dordogne – Périgord Noir, France



Janetta et Vincent Peyruse vous présentent l'Hôtel & Restaurant Le Meysset *** dans la capitale du Périgord Noir :
Sarlat.

L'hôtel Restaurant Le Meysset est situé dans le Sud-Ouest de la France, en Nouvelle Aquitaine, au cœur du département de la Dordogne dans le triangle d'or formé par Montignac et les célèbres **grottes de Lascaux**, Les-Eyzies, capitale mondiale de la **Préhistoire** et **Sarlat la médiévale**, réputée pour ses nombreux sites et gastronomie mondialement connue.

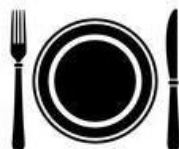
Les **30 chambres**, claires, confortables et **climatisées**, offrent une **capacité d'accueil de 70 personnes**. Sur place, le **restaurant** propose une cuisine raffinée. Les produits frais et locaux sont à l'honneur. Le **parking, privé et gratuit**, est accessible gratuitement pour l'ensemble des clients. Deux bornes de recharge électrique sont à disposition des clients.

Niché sur les hauteurs de Sarlat, l'Hôtel & Restaurant Le Meysset *** offre une vue imprenable sur deux vallées. Son **parc de 1,3 hectares**, sa **piscine chauffée** et sa **terrasse panoramique** complètent le tableau, pour un séjour reposant dans un cadre remarquable.

Services de l'hôtel restaurant



30 chambres
(double ou twin) :
- 16 Standard
- 10 Premium
6 suites familiales



Restaurant
Midi & Soir
Toute l'année
Demi-pension
Gastronomique



Parking privé
Gratuit
30 voitures/ 2 bus
2 bornes de
recharge



Entièrement
climatisé



WIFI gratuit
Dans tout l'hôtel



Piscine extérieure
Chauffée à 26°



Terrasse
panoramique
ensoleillée



Parc arboré de
1,3h avec vues sur
deux vallées



Salon avec
cheminée et
bibliothèque



Service bar



Service bagages
in/out



En chambre :
Plateau de
courtoisie et
Smart TV



Vue panoramique



Service
blanchisserie



Réception
disponible de 8H à
20H

Tarifs de groupes 2023

Groupe : à partir de 8 chambres et 15 personnes
Sur demande de disponibilité

Du 03 Janvier 2023 au 27 Avril 2023 inclus Et du 8 Octobre 2023 au 29 Décembre 2023 inclus			
Tarifs par personne	B&B	Demi-pension standard	Demi-pension gastronomique
Twin / Double	50.00 euros	75.00 euros	90.00 euros
Supplément single	30 euros	30 euros	30 euros
Taxe de séjour	Include		

Du 28 Avril au 6 Juillet 2023 inclus Et du 27 Août au 7 Octobre 2023 inclus (Réveillon nouvel an sur devis)			
Tarifs par personne	B&B	Demi-pension standard	Demi-pension gastronomique
Twin / Double	56.00 euros	81.00 euros	96.00 euros
Supplément single	35 euros	35 euros	35 euros
Taxe de séjour	include		

Suppléments	Tarif par personne
Déjeuner : menu du jour (3 services, ¼ et café inclus)	29 euros
Déjeuner : menu Découverte (4 services, 2 verres de vin et café inclus)	45 euros
Diner : menu Truffe noire du Périgord	Supplément de 23 euros sur le prix DP gastronomique
Forfait boisson diner (1/4 vin et café)	6 euros
Parking	Inclus
Bagages In/out	6 euros

Nos conditions générales de ventes sont disponibles sur demande.

Le restaurant Le Meysset

Le **petit-déjeuner buffet froid et chaud, sucré et salé**, est composé de pains variés dont la tourte périgourdine, 2 à 3 sortes de mini viennoiseries, gâteau maison ou brioche au beurre, fruits frais et secs, salade de fruits maison, 4 sortes de confitures, miel du Périgord, 4 sortes de charcuterie, 3 sortes de fromages, yaourts d'une laiterie locale, œufs brouillés et saucisses de porc grillées, jus de pomme et jus d'orange, boissons chaudes.

Voici quelques exemples de **menus en demi-pension « standard »** :

Le menu périgourdin :

Le foie gras de canard mi-cuit maison, toast et confit de fruits
Le magret d'Oie du Périgord, pommes de terre sarladaises en persillade, jus acidulé
Le gâteau aux Noix du Meysset

Autres suggestions de la demi-pension « standard » :

Entrées :

Le tartare de saumon à la pomme verte et aux agrumes
L'enchaud périgourdin, sauce gribiche, bouquet de salade en vinaigrette
Velouté chaud ou gaspacho froid de saison
Feuilleté d'escargots en persillade, crème d'ail et éclats de noisettes

Plats :

Croustillant de Saumon au Basilic, Chou-fleur colombo, émulsion Carotte-Cumin
Dos de cabillaud rôti, haricots coco cuisinés au chorizo doux
Parmentier de confit de canard du sud-ouest, écrasé de pomme de terre à la fourchette à l'oignon doux
Le suprême de volaille de sud-ouest doré au beurre d'ail, mousseline de patate douce au basilic

Desserts :

Le fondant au chocolat, quenelle de glace
La brochette de fruits rôtis au miel de romarin, biscuit madeleine
Riz au Lait en coque de Chocolat blanc, Caramel au beurre salé
Le soufflé glacé Grand Marnier

Ces propositions pourront être modifiées en 2023.



Hôtel & Restaurant

Le Meysset

Suggestions de la “demi-pension gastronomique” :

Entrées :

Foie gras de Canard confit au Romarin, Oignons grelot, caramel d'Orange au vinaigre de riz

*

Les escalopes de Foie gras de Canard du Sud-Ouest poêlées, Mangue rôtie au Poivre vert, Riz soufflé

*

La tarte fine de gratons de ris de Veau, Oignons et Poireaux caramélisés à l'Armagnac

*

Maquereaux en escabèche, crème légère relevée au Raifort, Aneth, coulis de Cassis

Plats :

Le risotto de Bar à la Truffe noire du Périgord

*

La noix de ris de Veau doré au sautoir, Fèves et Petits Pois à l'Estragon, jus court

*

Le filet de Bœuf saisi au Beurre noisette, sauce Périgieux, Légumes de saison à la Sarriette fraîche

*

Le dos de Cabillaud rôti, déclinaison autour de la Carotte, pâte de Noisettes grillées, émulsion au Cumin

Desserts :

Paris-Brest du Meysset

*

Le biscuit moelleux au Chocolat noir et à la Framboise et sa tuile craquante

*

Craquant Spéculos et Framboise, crème légère à la Vanille, Cardamome verte

*

Croustillant de Mousseux de Fraises, crème Madame au Poivre de Kampot,

Ganache Wasabi

Ces propositions pourront être modifiées en 2023.

Le menu autour de la Truffe noire du Périgord

Menu en quatre services

23 euros de supplément par personne sur le tarif demi-pension gastronomique



Hôtel & Restaurant

Le Meysset



Contact

Hôtel Restaurant Le Meysset

Janetta & Vincent Peyruse et toute leur équipe
62, route d'Argentouleau
24200 SARLAT

Téléphone +33 (0)5 53 59 08 29
contact@hotel-meysset.com

www.hotel-meysset.com

