

## Petite Conciergerie

Afin de répondre au mieux à vos demandes, nous vous demandons de nous prévenir au moins 24 heures avant le service souhaité.

### Services Gratuits (sur demande)

---

- Sèche-cheveux
- Peignoirs de bain
- Serviettes de piscine
- Mini-Frigo en partage : pour stocker vos denrées alimentaires
- Livraison de journaux / presse
- Organisation de visites
- Réservation d'un restaurant

### Services Payants

---

- Location de vélos = 10€ par jour par vélo (3 tailles de VTT sont disponibles)
- Navette aéroport / gare = tarifs en fonction du lieu et de l'heure
- Machine à laver = 5€/par cycle
- Babysitting = tarif et disponibilité sur demande
- Massage relaxant par une professionnelle = 50€/ 1h - 70€/ 1h30
- Pour les séjours en gîte « Terra » : Petit-déjeuner dans la maison d'hôtes = 15€/ par personne

## Bons cadeaux & souvenirs du Périson

Vous souhaitez offrir à vos proches un séjour dans notre maison, nous faisons des bons cadeaux valables 1 an. N'hésitez pas à nous en parler.

Vous souhaitez emmener avec vous un petit bout du Domaine Au Périson, nous vous proposons de repartir avec notre foie gras "fait-maison" = 20€/200Gr





En fonction des saisons, notre table d'hôtes évolue et se décompose en plusieurs formules.

Nous conseillons à tous nos hôtes de réserver les repas 24 heures à l'avance

## Saison Haute (de mai à septembre)

### Mini-carte Apér'Hôte®

Service entre 18h30 et 21h

**Assiette Apér'Hôte®** ..... **20€**

Assortiment charcuterie, fromage, crudités, fruits... variable en fonction de la production de notre potager et verger bio et de la disponibilité des produits locaux.

**Salade "Casau"** ..... **15€**

Salade composée de produits de saison, locaux et issus de la production de notre potager et verger bio.

## Saison Basse (d'octobre à avril)

### Table d'hôtes "Hiver"

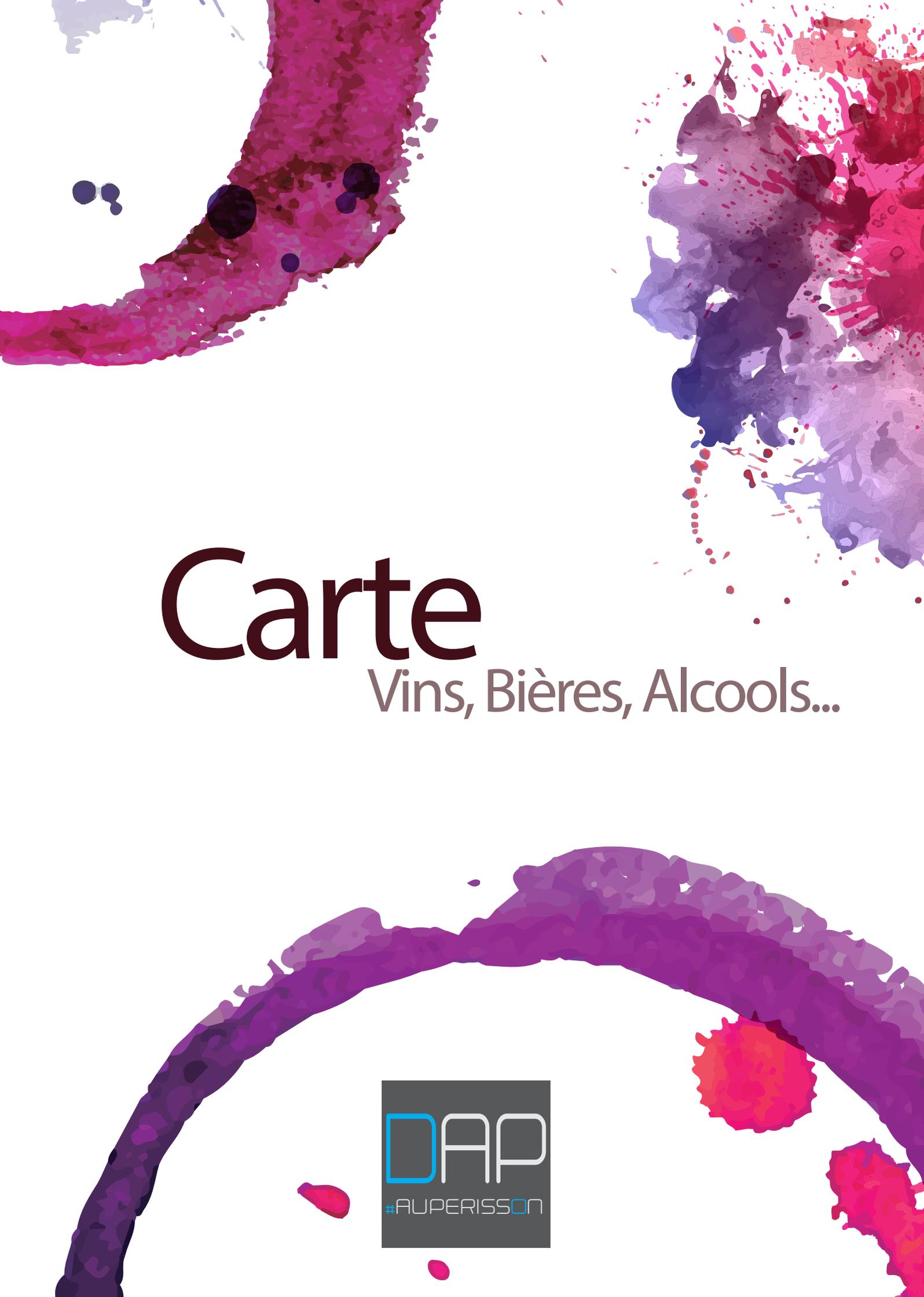
A l'automne et en hiver, nous proposons une table d'hôte sous forme de repas complet. Le repas complet est un diner chaud, comprenant une entrée, un plat et un dessert. **25€**

### Et le midi ?

Afin de profiter au maximum de votre journée, nous vous proposons un "Casse-Croute" (sandwich baguette avec jambon et fromage), à déguster sur place ou à emporter. **5€**

Nous privilégions des produits « fait-maison » et des produits locaux, sélectionnés par nos soins dans les fermes et chez les artisans et producteurs des environs. Notre potager, nous fournit légumes et herbes aromatiques pour la cuisine et pour les infusions.

Prix TTC/Par personne  
Service compris



# Carte

Vins, Bières, Alcools...

DAP  
#AUPERISSON

# Vins Rouges

Domaine de Herrebouc L'Esprit (Demeter) ..... 18,00€ - Bouteille (2020)

Domaine de Herrebouc L'Esprit (Demeter)..... 4,00€ - Verre (2020)

**IGP Côtes de Gascogne - Tannat, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc**  
Cerise, cassis, mûre, poivre

Domaine de Herrebouc Les Essentielles (Bio) ..... 23,00€ - Bouteille (2020)

**IGP Côtes de Gascogne - Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tannat**  
Fruit intense, boisé, note de réglisse, poivre

Domaine de Bilé Vendanges Main (HVE)..... 18,00€ - Bouteille (2017)

Domaine de Bilé Vendanges Main (HVE)..... 4,00€ - Verre (2017)

**IGP Côtes de Gascogne - Merlot & Cabernet**  
Belle robe grenat, puissance en bouche, arôme légèrement vanillé, boisé

Domaine de Mirail Les Mirlandes Nature (Bio).....18,00€ - Bouteille (2020)

**100% Merlot**  
Fruits rouges, fruits noirs

Mas Las Prades Côté Méditerranée (Bio).....21,00€ - Bouteille (2015)

**Merlot (33%), Syrah (33%) & Marselan (33%)**  
Fruits rouges légers

Mas Las Prades Premium (Bio).....25,00€ - Bouteille (2018)

**Syrah, Merlot, Tannat, Cabernet-Sauvignon et Marselan**  
Élevage 24 mois en barrique - Fruits rouges, notes d'épices

Domaine Entras Colina Oeste (Bio) ..... 27,00€ - Bouteille (2017)

**IGP Côtes de Gascogne - Tannat, Côt (le nom local pour le cépage Malbec) & Merlot**  
Fruit intense, pain grillé

Domaine de Pouybet Pierre de Lune (Bio).....19,00€ - Bouteille (2019)

**IGP Côtes de Gascogne - Gamay, Merlot**  
Fruits rouges légers

Domaine de Pouybet Rubis (Bio).....22,00€ - Bouteille (2019)

**IGP Côtes de Gascogne - Tannat**  
Fruit intense, boisé

# Vin Rosé

Domaine de Magnaut Euphorie de rosé (HVE)..... 18,00€ - Bouteille (2018)

Domaine de Magnaut Euphorie de rosé (HVE)..... 4,00€ - Verre (2018)

**Côtes de Gascogne - Syrah**  
Fruits rouges, cerise, agrumes



Tarifs TTC - Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

# Vins Blancs

Domaine de Herrebouc L'Esprit (Bio) ..... 18,00€ - Bouteille (2020)  
Domaine de Herrebouc L'Esprit (Bio) ..... 4,00€ - Verre (2020)  
**IGP Côtes de Gascogne - Sauvignon Gris, Ugni Blanc**  
Pamplemousse, agrumes, fraîcheur, menthol, légèrement acidulé

Domaine de Herrebouc Les Essentielles (Bio) ..... 25,00€ - Bouteille (2016)  
**IGP Côtes de Gascogne - Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng**  
Fruits secs, amande, ode minérale légèrement sucrée, beurre

Domaine de Mirail Colombard (Bio)..... 18,00€ - Bouteille (2019)  
Domaine de Mirail Colombard (Bio)..... 4,00€ - Verre (2019)  
**IGP Côtes de Gascogne - Colombard**  
Fleurs blanches, agrumes, note minérale rafraîchissante

Mas Las Prades Colombard (Bio)..... 18,00€ - Bouteille (2020)  
**Colombard**  
Fleurs blanches, agrumes, note minérale rafraîchissante

Mas Las Prades Marsanne/Roussanne (Bio)..... 24,00€ - Bouteille (2019)  
**Marsanne, Roussanne**  
Fleurs blanches, fruits confits, coing, vanille, miel.

Domaine de Pajot 4 Cépages (Bio)..... 24,00€ - Bouteille (2018)  
Domaine de Pajot 4 Cépages (Bio)..... 5,00€ - Verre (2018)  
**IGP Côtes de Gascogne - Colombard, Ugni-Blanc, Sauvignon, Gros-Manseng**  
Agrumes, buis, fruits exotiques, fruits blanc

Domaine Entras Lo Céu (Bio)..... 27,00€ - Bouteille (2016)  
**IGP Côtes de Gascogne - Petit Manseng, Colombard, Ugni-Blanc**  
Notes de pêche de vigne, de poire et de noisette

## Armagnacs

Maison Delord 25 ans d'âge..... 7,50€ - Verre  
Maison Jean Cavé Hors d'âge..... 5,50€ - Verre

## Champagne

Maison Gautherot Millésime 2011..... 60,00€ - Bouteille (2012)  
**Pinot Noir & Chardonnay**  
Notes florales, fruits confits, coing, brioche

## Bières (Bio) - Le Vaillant Fourquet

La Satinée (Blonde / 5.8°) ..... 3,50€ - 33cl  
La Troubadour (Blonde / 5.5°) ..... 3,50€ - 33cl  
La Basajaun (Ambrée / 5.5°) ..... 3,50€ - 33cl



Tarifs TTC - Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération