



Plaisir des Sens

— — —
LE GÔUT EN PRIORITÉ





POUR NOUS. LA QUALITÉ,
C'EST UN PRODUIT QUI
CONJUGUE L'EXCEPTIONNEL
GUSTATIF ET L'EXIGENCE
D'UNE PRODUCTION
NATURELLE ET LOCALE.

UN LIEU D'EXCEPTION

LE PERIGORD NOIR, UNE TERRE RICHE

Niché au coeur du **Périgord Noir**, entre Gourdon et Sarlat, le Restaurant Gastronomique O Plaisir des Sens vous ouvre les portes.

Idéalement situé dans la petite commune de La Roque-Gageac, élue comme l'un des plus beaux villages de France, vous pourrez découvrir un paysage à couper le souffle avant de revenir reprendre des forces dans notre établissement.

Région riche en patrimoines, culturels mais aussi alimentaires, le Périgord Noir regorge de Châteaux, villages charmants à découvrir et panoramas spectaculaires. Preuve en est : la Vallée de la Dordogne est classée au patrimoine de l'UNESCO pour son patrimoine culturel.



LA CUISINE
FRAIS, DE SAISON, FAIT MAISON

UN RESTAURANT RASSEMBLÉ AUTOUR DE L'AMOUR DES BONS PRODUITS ET DU
PARTAGE.

UNE DEVISE : LE GOÛT EN PRIORITÉ

Servie dans un cadre convivial et décontracté, la cuisine du Chef Bruno Marien met à l'honneur des produits **frais, de saison, locaux**, travaillés avec imagination et attention. Préparés et mijotés sur place, les plats s'inspirent de la tradition périgourdine mais pas que. C'est un voyage de saveurs qui vous attend.

La salle vous réserve une décoration réconfortante et lumineuse où vous pourrez observer les peintures d'artistes qui exposent leur travail. Ou alors préférerez-vous le patio, réservé aux beaux jours, où le doux bruit de l'eau de la fontaine vous évadera le temps de la dégustation ?



RESPECT DE LA SAISONNALITÉ ET DES ÉVÉNEMENTS CALENDAIRES



Le Chef élabore ses menus en fonction de la production des fournisseurs avec qui nous collaborons. C'est lui qui s'adapte aux arrivages, et non l'inverse ! Ainsi, nous pouvons assurer la même qualité tout au long de l'année en respectant la saisonnalité.

— EVENEMENTS —

O PLAISIR DES SENS VOUS ACCOMPAGNE POUR LES DATES À NE PAS MANQUER

Saint-Valentin, Fête des Mères, Pâques, Noël, Nouvel An... et même la Fête de la Truffe ! O Plaisir des Sens accompagne les événements de votre quotidien en élaborant des Menus dédiés et uniques.

Chaque année, le Chef élabore des assiettes pensées pour l'occasion, à déguster sur place et/ou à emporter.



LE MAÎTRE DE MAISON

LE CHEF & MAÎTRE RESTAURATEUR BRUNO MARIEN



©Margot Farfal

Bruno Marien

En pleine préparation de son pain au levain maison.

Originaire de Belgique, le Chef **Bruno Marien** est un enfant d'adoption de la **Dordogne**.

Animé par la passion du terroir de la région mais aussi inspiré par la cuisine d'ici et d'ailleurs, sa connaissance des produits et sa curiosité l'emmènent vers une cuisine originale et élaborée, tout en restant gourmande et savoureuse.



Maître restaurateur, le Chef est en recherche permanente de nouvelles associations qu'il propose au restaurant, selon les arrivages du jour.

ENTRE CHEFS ET PERIGORD

UNE ASSOCIATION DE CHEFS DU PÉRIGORD
POUR PARTAGER UNE PASSION COMMUNE



En **Périgord**, le maître mot est le partage : entre les restaurateurs et les clients bien sur, mais entre les différents Chefs de Dordogne aussi !

Entre Chefs et Périgord, c'est le nom de l'association d'une vingtaine de Chefs qui se réunissent pour partager leur amour de la gastronomie et des bons produits.

Une association de chefs, mais aussi et surtout *une bande de copains*, très différents dans leur cuisine mais très proches dans leur vision des choses. Ils y échangent leurs découvertes, les bonnes adresses, les fournisseurs mais aussi les questions de personnel, de salaire et d'équilibre dans leur entreprise.





©Margot Farfal

Si au piano de la cuisine, c'est le Chef **Bruno Marien** qui joue des saveurs, en salle, c'est son épouse **Lydie Marien**, sommelière qualifiée, qui vous accueillera avec bonne humeur pour vous faire découvrir l'expérience d'O Plaisir des Sens.

Sa rencontre avec le Chef en 1994 l'entraîne sur la voie de la restauration. Ils évoluent ensemble et vous invite maintenant dans leur Maison, gastronomique mais aussi familiale, leurs trois enfants pouvant être aperçus dans les cuisines, en salle ou dans le jardin le sourire aux lèvres.

Ils vous ouvrent leur porte pour que vous vous sentiez chez vous.

LA MAÎTRESSE DE MAISON

Maîtresse de maison et **sommelière** diplômée du prestigieux « Wine and Spirit Education Trust », **Lydie Marien** vous accueille avec le sourire et vous conseille dans vos choix de vins pour des accords de caractère.



LA SIMPLICITÉ DU SERVICE POUR LAISSER PLACE À LA
COMPLEXITÉ DU GOÛT.

— LYDIE MARIEN —

NOS VALEURS

O Plaisir des Sens, c'est la rencontre entre **deux passionnés** de la gastronomie et un respect de valeurs fondamentales.

Plus encore qu'une vision écologique, c'est tout un système de pensées autour de la **durabilité**.

Dans une volonté de participer à une démarche environnementale, le produit est utilisé pleinement afin de ne pas engendrer de déchets inutiles. Lorsqu'ils sont présents, ils sont recyclés en compost afin de participer à la **culture du jardin**. Le Chef y produit ses propres légumes et herbes aromatiques en permaculture, toujours dans une ambition de **respect de la biodiversité**.

Pour le reste, nous avons la chance de nous situer dans une région dont la richesse agro-alimentaire locale ne cesse de nous étonner. Nous travaillons main dans la main avec des **producteurs locaux**, sélectionnés pour la qualité de leurs produits mais aussi de leur production. Dans la cuisine, mais aussi dans la salle ! Notre vaisselle est soumise aux mêmes règles d'exigence et nous choisissons avec attention des potiers locaux afin de respecter nos envies et notre charte personnelle.

En ressortent des assiettes délicates et réfléchies, toujours efficaces.

DES PRODUITS DE QUALITÉ



Nous avons à coeur de participer au **rayonnement agricole et culinaire** du **Périgord**, et prenons plaisir à travailler des produits nobles, comme **le foie gras et la truffe**, mais aussi des produits plus humbles afin de les faire découvrir sous une nouvelle forme à nos clients.



©Nicolas Duprat - Saison d'or

Nous portons une attention toute particulière à l'origine des produits. **Label IGP Périgord** pour le Foie Gras - nous sommes membres du Circuit "*La Route du Foie Gras*" - et pour la Truffe, nous ne prenons aucun risque... C'est le Chef lui-même, accompagnés du chien de la Maison, qui part au **cavage** !



©Margot Farfal

LE VIN

Marion Jeoffre, notre sommelière, est tombée toute petite dans le raisin. Elle a vécu son enfance dans les **Vignes** et a participé plus d'une fois aux Vendanges.

Formée à la **Tour d'Argent**, haut lieu de la cuisine française gastronomique à Paris, elle est animée par sa curiosité et sa volonté de partager.

Chez O' Plaisir des Sens, **elle sélectionne les vins** comme elle sélectionne un bon livre ; quelle est son histoire ? D'où vient-il ? Qui est son producteur ? Pour elle, le vin est vivant et elle cherche à connaître son passé.



©Margot Farfal



"Sous La Grande Vigne" 24250 La Roque-Gageac
05.53.29.58.53 / oplaisirdessens@orange.fr
www.restaurant-o-plaisirdessens.com



MICHELIN
2022

Margot Farfal pour O' Plaisir des Sens - Contact : margot.farfal@gmail.com