

balade de charme La magie du Périgord



## Les Cabanes du Tertre

**La situation :** en pleine verdure, sous les pins, les chênes et les châtaigniers, au bout d'un hameau typique périgourdin au charme intemporel.

**Les lieux :** deux gîtes exemplaires à louer en famille avec, pour chacun, trois cabanes reliées entre elles par des terrasses, des coursives et des escaliers. La première est une vraie cuisine aménagée, la deuxième, un coin salle à manger lorsqu'au temps des feuilles mortes la fraîcheur ne permet plus de dîner en terrasse, la troisième, une chambre. Carapace de bois, jeux de passerelles et portes coulissantes pour préserver les intimités. Le second gîte, tout neuf, a le parfum du bois fraîchement raboté et une succession de papiers. A chacun sa destinée : chambres, séjour douillet, cuisine, salle de bains avec douche multijet, buanderie.

**Le plus :** le regard qui s'envole sur la vallée de la Dordogne.

**Le bémol :** on cherche...

● 90 €/nuit, 380 €/semaine pour 2 personnes, en basse saison. Eloi Compoint, Les Cabanes du Tertre, La Faurie, 24480 Urval. Tél. : 06 82 84 18 24. Et [www.cabanicime.com](http://www.cabanicime.com)



## Au restaurant de l'Imaginaire

Dans le cadre d'un ancien établissement hospitalier à l'admirable salle voûtée opère Eric Samson, jeune chef étoilé, qui nous enchante avec ses succettes-devinettes en guise d'amuse-bouches, ses marbrés de foie gras aux alliances subtiles, son penchant pour les gelées aux épices et à la verveine, ses produits du terroir et de saison qu'il réinvente en exaltant le goût...

● *Formule midi : 25 €. Menu semaine : 31 €. A l'Hostellerie, chambres romantiques : entre 85 et 120 €. Suite : 115 €. Eric Samson, place du Foirail, 24120 Terrasson-la-Villedieu. Tél. : 05 53 51 37 27.*



### A LA TABLE D'ERIC SAMSON, À L'IMAGINAIRE

#### Cèpes et foie gras de canard, façon carpaccio

**Pour 8 pers. ● 400 g de foie gras de canard ● 4 cèpes de taille moyenne ● 1 dl de vinaigre du Périgord ● 3 cl d'huile Amandon de pruneaux (obtenue à partir des amandes contenues dans les noyaux de pruneaux) ● 2 cl d'huile de noisette ● Sel et poivre ● Fleur de sel ● Feuilles de pimprenelle ● Crème de vinaigre de prune**

► Lavez et séchez les cèpes. Tranchez-les assez fin. Réservez. ► Tranchez le foie gras avec une lame de couteau trempée dans l'eau bouillante. Réservez ces tranches sur papier film. ► Préparez la marinade : faites fondre le sel et le poivre dans le vinaigre, puis ajoutez les deux huiles. Avec un pinceau, badigeonnez-en les tranches de foie gras et de cèpes, et réservez au frigo 30 min. ► Montez-les en strates cerclées, en intercalant successivement 4 tranches de foie gras marinées et 4 tranches de cèpes de manière à les répartir sur 8 assiettes. ► Au moment de servir, badigeonnez une nouvelle fois au pinceau la marinade sur le carpaccio. Assaisonnez de fleur de sel et de quelques feuilles de pimprenelle. ► Arrosez de crème de vinaigre de prune et servez.