

## **INFOS PRATIQUES**

### **Horaires service :**

**12H15 – 13H45**

**19H15 – 21H00**

**du 11 Juillet au 02 Septembre 2018**

**Le restaurant sera fermé :**

**Le Lundi midi**

**Le Mardi midi**

**Fermeture du restaurant le Mardi 21 Août 2018 midi et soir**

**Accueil** : accès aux personnes à mobilités réduites salle et véranda

### **Menus :**

**Menu « Terre et Mer » 32 euros**

**Menu « Gourmand » 47 euros**

**Menu « Dégustation » 65 euros**

**Service** : salle et véranda climatisées + terrasse extérieure sous la Treille (en tout 40 couverts maximum)  
**réservations conseillées**

**Certification, Labels**

*Hôtel 2\*\*, Maitre Restaurateur, Guide Michelin, Logis de France 2 cheminées, 3 cocottes, Gault et Millau, Club Hôtelier du Pays de Sarlat, Toques du Périgord, Qualité Tourisme*

**Evènements** : *Réunion Labo 58 euros, repas d'affaires, fêtes de famille, cours de cuisine, offres spéciales, séjour à thème*

**Langues parlées** : *Anglais, Espagnol*

**Moyens de paiement** : *Carte bleue, Espèces, chèques bancaires, chèques vacances*

**Réservation** : *05.53.28.33.19.*

*[hotel@latreille-perigord.com](mailto:hotel@latreille-perigord.com)*

*guide Michelin ou réservation en ligne pour le restaurant*

*Logis de France*

*Hôtel Collection Sarlat*