

LE RESTAURANT DU CHATEAU

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 21h30
Ouvert le lundi soir uniquement avec le menu Printemps

Entrées

Foie gras de canard du Périgord, feuille de nougatine, pamplemousse, petits pois 26€
Demi-homard bleu, girolles, compression de pastèque grillée, verveine fraîche 30€
*Araignée de mer, tomates cerises, courgettes en fleurs,
mayonnaise sans œuf au citron vert et feuilles d'huîtres 26€*

Plats

Saint Pierre rôti au beurre, asperges blanches, framboises, radis et amandes 37€
*Agneau Label Rouge du Périgord : carré / selle / épaule
houmous de pois chiches et coriandre, caviar d'aubergine 35€*
*Suprême de pintade de la ferme Tintin et Flo, cuisse confite dans une brioche au piment d'Espelette
artichauts, gâteau de courgette à la brousse, jus de pintade aux herbes 32€*
*Rouget Barbet, pommes de terre grenaille, pois gourmands
carotte acidulée, fumet de poisson à l'Espelette 30€*

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 14€

Desserts

Crèmeux orgeat, cerise, glace estragon 13€
Feuille à feuille nougatine, crèmeux citron vert, abricot, glace vanille 14€
Autour d'un crumble de cacao, ganache chocolat guanaja, framboises, glace menthe du jardin 12€

Menu du Château... 68€

Menu servi à l'ensemble de la table

*Foie gras de canard du Périgord, feuille de nougatine, pamplemousse, petits pois
Rouget Barbet, pommes de terre grenaille, pois gourmands, carotte acidulée, fumet de poisson à l'Espelette
Agneau Label Rouge du Périgord : carré / épaule, houmous de pois chiches et coriandre, caviar d'aubergine
Autour d'un crumble de cacao, ganache chocolat guanaja, framboises, glace menthe du jardin*

Cuisine et vins... 98€

*Menu du Château servi à l'ensemble de la table
avec quatre verres de vins en accord, sélectionnés par notre sommelier*

Menu Été... 38€

*Royale de foie gras, cerises, champignons de paris
Cabillaud rôti, purée de pomme de terre à l'ail rose, radis, émulsion d'un jus de volaille acidulé
Cappuccino, spéculos, crème vanille, glace café*

P'tit Gastronomes 20€

Pour vos enfants, un plat et un dessert élaborés par le chef

*Florian Grundeler et ses équipes travaillent des produits de saisons élaborés sur place, viandes bovines
issues d'animaux nés, élevés et abattus en France*

Réservation : 05 53 03 53 59 // contact@chateau-hotel-perigord.com