

# la Cuisine du Château des Reynats

Ouverte tous les jours, dans le cadre de la Verrière le midi et dans la Grande Salle à Manger du Château le soir et le weekend. Dressage en terrasse si le temps le permet.

## A Partager... Ou Pas

La Planche Cul Noir 23€  
Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

## Pour Commencer...

Variation autour de la tomate 16€  
Saumon gravelax, sésame, sorbet aneth

Ceviche de maigre de ligne et quinoa 16€  
Chimichurri piment-oiseau, salicorne

Velouté frais de petits pois, ricotta 14€   
Jeunes girolles d'ici et noisettes


Foie gras de canard d'ici, douceur de céleri, fraises du Périgord 19€

## À Suivre...

Quasi de veau Bio du Périgord, racines et légumes colorés, grenailles 22€  
Jus de viande au thym

Queue de lotte pochée, jeunes légumes d'été, tellines 24€  
Nage de coquillages à la coriandre

Filet de bœuf, mousseline de pommes de terre au beurre de baratte 28€  
Tapenade d'olives noires

Légumes nouveaux croquants sur un lit d'Amandines fondantes 20€   
Comme un risotto

## Les Gourmandises...

Pavlova aux fraises de Pays crues et glacées, crème fève de Tonka 14€

Mille-Feuilles praliné, crème vanille Bourbon, feuillantine, glace yuzu 14€

Tartare d'ananas à la vanille, mousse au chocolat, tuile fruit de la passion 13€

Marbré de Reblochon fermier et noix, cœur de sucrose 12€

Menu enfant à 14€ (Entrée-plat ou plat- dessert)

Damien Réveiller et ses équipes travaillent des produits de saison élaborés sur place  
Viandes issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, pêche française

**En retrait sur place, 10% de remise**

Végétarien 