

LE RESTAURANT DU CHATEAU

par Cyril Haberland étoilé Michelin

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 21h00
Ouvert le lundi soir uniquement pour le menu Classique-terroir

Entrées

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, longuet toasté, pomme-cidre et anguille fumée 26€

Huitres de Veules les Roses pochées, échalote au vinaigre, poireaux au beurre demi-sel, sabayon soja 26€

Œufs coque sans coque, fumet de betterave acidulée, émulsion d'endive, truffe noire du Périgord, voile de parmesan Reggiano 27€

Plats

Saint-Jacques de la baie de Seine, agrumes de la maison Bachès, asperges vertes de Provence, fumet au vin de Chardonnay 34€

Bar de ligne, betterave crapaudine fumée au foin, mimosa, chanterelles d'ici, câpres et graines de tournesol grillées

jus de poulet gras 31€

Ris de veau caramélisé, topinambour lié de cazette, jus de châtaigne au gingembre, râpe de combava 38€

Cochon fermier de Puyzareau à la graine de moutarde au moût de raisin, pomme de terre, noix et citron vert, jus pur 26€

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 14€

Desserts

Tarte citron Meyer meringué, salade de citron doux et tangelo rose, sorbet betterave comme un bonbon, noisettes croquantes 15€

Biscuit pain de Gênes, pomme fondante, crème cannelle, soupe de pomme au yuzu, glace à la fleur d'oranger 15€

Sur l'idée d'une Pina Colada ... 15€

Signature 68€

Menu servi à l'ensemble de la table

Caviar de Neuvic en fine gelée de pot au feu, bœuf fumé, bisque de chou-fleur, brioche aux algues

Saint-Jacques de la baie de Seine, choux de Bruxelles grillés, chorizo Ibérique et citron caviar

Pigeonneau du Maine Anjou, le suprême rosé, la cuisse confite, rouelle de pomme de terre, jus de carcasse au Gin Monkeys

chou rouge traité comme une choucroute, hachis de key lime

Tubos chocolat Bahibé, brunoise d'ananas, noix de coco gélifiée, velouté de mangue et fruits de la passion, sorbet baies roses

Cuisine et vins 98€

Menu « Signature » servi à l'ensemble de la table

avec quatre verres de vins en accord sélectionnés par notre sommelier

Classique-terroir 38€

Saumon label rouge mi fumé, pousses d'épinards, pulpe de carotte aux agrumes et fruits de la passion

Lieu jaune de ligne rôti, beurre noisette au citron, chou-fleur aux épices douces, câpres à queues

Agrumes Bachès en suprêmes, madeleine cuite minute, baies de genièvre glacées

P'tits Gastronomes, 20€

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

Cyril Haberland 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