

LE RESTAURANT DU CHATEAU

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 21h30

Entrées

*Sur une terrine de foie gras de canard du Périgord, suprême de pigeon servi froid
mousse de maïs grillé, noisettes et framboises 29€*

Demi-homard bleu, crème de Coco de Paimpol, girolles et tomates au basilic, Cécina de Leòn 31€

Sur une purée de butternut, tourteau, kumquat, carabineros juste saisie, laitue de mer, courge patidou 27€

Plats

*Pavé de sandre rôti et sa viennoise de noix, artichauts, duxelles de champignons bruns de Chancelade
lard de colonnata, mûres 31€*

Suprême de canard de Burgaud, caviar d'aubergine à la flamme, tomates anciennes raisin, girolles 36€

Filet de bœuf Black Angus irlandais 130g, huîtres fines de claire, cèleri, pied de mouton, oseille sauvage 39€

Bar de ligne, courgettes violon, praires, calamars, trompettes de la mort 40€

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 14€

Desserts

Figues rôties au sirop d'érable, chocolat bahibé, basilic, glace ananas 14€

Charlotte aux pommes Granny Smith et raisins Chasselas, sorbet thé vert jasmin 13€

Dans un tube chocolat, ganache chocolat guanaja et poires, croustille de riz soufflé, glace sirop d'érable 14€

Menu du Château... 68€

Menu servi à l'ensemble de la table

*Sur une terrine de foie gras de canard du Périgord, suprême de pigeon servi froid,
mousse de maïs grillé, noisettes et framboises*

*Pavé de sandre rôti et sa viennoise de noix, artichauts, duxelles de champignons bruns de Chancelade
lard de colonnata, mûres*

Suprême de canard de Burgaud, caviar d'aubergine à la flamme, tomates anciennes raisins, girolles

Figues rôties au sirop d'érable, chocolat bahibé, basilic, glace ananas

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 Automne... 38€

Œuf cuit basse température, écrasé de pomme de terre, saumon fumé par nos soins, crème ciboulette et girolles

Merlan pané en kadaïf, carottes au curry, haricots verts, condiment citron confit, basilic, pignons de pin torréfiés

Bavaroise mangue, meringue fève de tonka, sorbet fruit de la passion

P'tit Gastronom 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