

LE RESTAURANT

Par Cyril Haberland...

Entrées

*Haricots verts de jardin en Riviera et cromesquis d'andouillette 5A
sauce tartare aux herbes fraîches 20€*

Foie gras de canard du Périgord, myrtilles dans un jus de cassis au jasmin 22€

*Gaspacho de tomate et mozzarella au lait de bufflonne
biscuit parmesan Reggiano, glace poivron-Tandoori 22€*

Tourteau prêt à déguster et carpaccio d'avocat, gaspacho vert, tuile de pain 26€

Plats

*Thon snacké et vierge de tomate aux herbes fraîches
courgettes de Pays et chorizo Ibérique 24€*

Turbot sauvage, tomate et boudin noir, sabayon au yuzu 38€

*Confit de canard du Périgord, bouillon de carotte à la cardamome noire
pulpe de pomme de terre et noisettes grillées 21€*

Ris de veau, girolles et cazette, essence de champignons au Porto 32€

Côte de veau épaisse en cocotte, coco de Paimpol à la couenne au poivre 44€

*Carré d'agneau fermier des Pays d'Oc à la fleur d'oranger
épices douces, jus pur (pour 2 personnes) 78€*

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 11€

Desserts

Biscuit croquant à la fleur de sel et fraises de Pays en variation 12€

Tarte tiède au chocolat Guanaja, velouté framboises et sorbet au poivre rose 14€

*1000 feuilles aux fruits rouges, crème citronnelle, sorbet basilic grand vert
(pour 2 personnes) 28€*

Crèmeux chocolat « Bahibé », framboises et fruits de la passion, jus ylang ylang 13€

« P'tits Gastronomes » 14€

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

« Lunch »

2 plats 19€ - 3 plats 24€

Menu du jour, au déjeuner du mardi au vendredi, élaboré par le chef

« Classique, terroir » 38€

Foie gras de canard du Périgord, myrtilles dans un jus de cassis au jasmin

*Confit de canard du Périgord, bouillon de carotte à la cardamome noire
pulpe de pomme de terre et noisettes grillées*

Biscuit croquant à la fleur de sel et fraises de Pays en variation

« Signature » 65€

Servi uniquement le soir

*Caviar de Neuvic sur une eau de tomate gélifiée à la menthe
maquereau au sel, concombre et velouté de tomate*

*Dorade de Port en Bessin, aubergine fumée et grillée
écume de citron et basilic thaï*

Veau « rosé », haricots verts et groseilles rouges, jus à quintessence

Chocolat au lait « grand cru », framboises et persil plat de jardin glacé

« Cuisine et vins » 95€

*Menu « Signature » servi avec quatre verres de vins en accord
sélectionnés par notre sommelier*

***Cyril Haberland et ses équipes travaillent la saisonnalité,
des produits bruts et réalisés sur place***

Viandes bovines issues d'animaux nés, élevés et abattus en France

Château des Reynats

15 avenue des Reynats - 24650 Chancelade - Périgueux

Tel : 0033 (0) 5 53 03 53 59

contact@chateau-hotel-perigord.com