

LE RESTAURANT DU CHATEAU

par Cyril Haberland étoilé Michelin

Fermeture annuelle du restaurant du 2 au 24 Janvier 2018
Réouverture jeudi 25 Janvier à partir de 19h00

Entrées

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, anguille fumée, pomme au cidre en chutney, longuet toasté 25€
Huitres normandes de Veules les Roses pochées, échalote au vinaigre, poireaux au beurre ½ sel, sabayon soja 26€
Tourteau prêt à déguster et carpaccio d'avocat, velouté froid de chou-fleur au raifort 26€

Plats

Saint-Jacques de la baie de Seine, agrumes de la maison Bachès, butternut façon boulangère, chips 30€
Bar sauvage cuit sur la peau, chanterelles d'ici, jus de poulet gras
betterave fumée au sarment de vigne, ravigote de hareng fumé 31€
Ris de veau caramélisé, topinambour éclaté, bouillon de châtaigne au gingembre et combava 38€
Magret de canard et cèpes du Périgord à la cazette, le grand classique (pour 2 personnes) 52€
Cochon de Puyzareau à la graine de moutarde au moût de raisin, jus pur, noix et citron vert 25€

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 12€

Desserts

Biscuit pain de Gênes, pomme fondante, crème spéculos, soupe de pomme au yuzu, glace à la fleur d'oranger 14€
Tarte citron jaune meringué à la bergamote, sorbet betterave et noisettes croquantes 14€
Sur l'idée d'une Pina Colada ... 14€

Signature, 65€

Royale de foie gras « sans œuf », cèpe et châtaigne fumée, cappuccino de cèpes, betterave crapaudine en sorbet
Saint-Jacques de la baie de Seine, chou-fleur grillé, citron caviar, chorizo Ibérique et bouillon des barbes
Chevreuil de chasse rôti au sautoir, navet boutons, hachis d'agrumes, jus de carcasse au Gin Monkey et baies de genièvre
Sur l'idée d'une Pina Colada ...

Cuisine et vins, 95€

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

Classique-terroir, 38€

Endives de Douville en déclinaison, fourme d'Ambert, chips de butternut, zest d'orange
Cabillaud cuit sur la peau, chou fleur cru, cuit, câpres croustillantes, beurre noisette au citron
Tarte chocolat noir crémeuse, kiwi du Périgord, râpe de combava et sorbet à la gousse de vanille

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