

LE RESTAURANT DU CHATEAU

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 21h30
Ouvert le lundi soir uniquement avec le menu Printemps

Entrées

Foie gras de canard et fraises du Périgord, céleri, brioche toastée, coriandre 26€
Couteaux, tartare de langoustine au basilic, écrasé de pomme de terre fumé, arënkha, fruits de la passion 27€
Asperges vertes de Galice, encornets et bigorneaux, glace à l'estragon 26€

Plats

Barbue des côtes bretonnes, concombre safrané, coques, poulpes et radis 36€
Filet de bœuf Salers contisé à l'anguille fumée, artichauts, courgettes et champignons de saison 34€
Carré de porc cul noir de Puyzareau, aubergines, oseille et échalotes de notre cueilleur Rémy 32€
Lotte au lard du Périgord fumé, fenouil et eryngii façon risotto, morilles et Prosecco 34€

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 14€

Desserts

Fraises Périgourdines, rhubarbe, vanille dans une coque meringuée 13€
Crèmeux chocolat, sablé breton, coriandre, glace poivron rouge confit 15€
Tartelette crèmeux citron, mangue, glace ylang-ylang 14€

Menu du Château... 68€

Menu servi à l'ensemble de la table

Foie gras de canard et fraises du Périgord, céleri, brioche toastée, coriandre
Barbue des côtes bretonnes, concombre safrané, coques, poulpes et radis
Filet de bœuf Salers contisé à l'anguille fumée, artichauts, courgettes et champignons de saison
Crèmeux chocolat, sablé breton, coriandre, glace poivron rouge confit

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 Printemps... 38€

Crème de fenouil bio, feuille de haddock, rhubarbe
Cabillaud, poireau brûlé, sauce aigrette, arënkha, purée de pomme de terre douce
Tartelette ananas, crèmeux vanille praliné

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