

LE RESTAURANT DU CHATEAU

par Cyril Haberland étoilé Michelin

Ouvert au dîner du Lundi au Samedi – 19h00 // 21h30

Entrées

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, anguille fumée, pomme au cidre en chutney, longuet toasté 25€
Escargots du Poitou-Charentes et pressé de volaille à l'ail des ours
jus de courge « tromba d'Albenga », graines de courges grillées 23€
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, poireaux au beurre ½ sel, échalote au vinaigre et sabayon soja 31€
Ris de veau doré, cèpes du Périgord et cazette de Bourgogne, jus à quintessence au Porto 38€
Magret de canard et cèpes du Périgord, le grand classique (pour 2 personnes) 52€
Canon de veau rôti en cocotte à la graine de moutarde au moût de raisin, noix
jus pur, pomme de terre mousseline 25€

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 12€

Desserts

Biscuit croquant à la fleur de sel, pomme fondante, crème spéculos, glace à la fleur d'oranger, bouillon de pomme acidulée 14€
Tarte citron jaune meringué à la bergamote, sorbet betterave et noisettes croquantes 14€
Longuet, chocolat Opalys et noix de coco, ananas et citron vert, glace ylang-ylang 14€

Signature, 65€

Royale de foie gras « sans œuf », châtaigne fumée, combava, cappuccino de cèpes, betterave crapaudine en sorbet
Saint-Jacques de la baie de Seine, romanesco grillé, citron caviar, chorizo Ibérique et bouillon des barbes
Pigeonneau du Maine Anjou en deux cuissons, navet confit, pickles d'oignon et anguille fumée, jus de carcasse lié des abats
Tarte tiède chocolat Guanaja, pulpe de fruits de la passion, cédrat, potimarron d'Hokkaido en paysanne, en glace

Cuisine et vins, 95€

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

Classique-terroir, 38€

Tarte fine, betteraves de pleins champs, vinaigrette à l'œuf dur et hareng fumé
Echine « porc de Puyzareau » caramélisée, jus pur, chou rouge à la cannelle de Ceylan et raisins secs au lard
Biscuit pain de Gênes et marinère de pomme au citron, amandes croquantes et sorbet à la gousse de vanille Bourbon

P'tits Gastronomes, 20€

Pour vos enfants, un plat et un dessert élaborés par le
Viandes bovines issues d'animaux nés, élevés et abattus en France

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

Réservation : 05 53 03 53 59 // contact@chateau-hotel-perigord.com