

# LE RESTAURANT

Par Cyril Haberland...

## Entrées

*Pressé de volaille à l'ail frais, escargots du Poitou-Charentes  
bouillon de champignons blancs à l'ail des ours 23€*

*Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, sirop de cassis  
longuet toasté et prunes d'Ente, amandes caramélisées 22€*

*Tomates d'ici en fin velouté, glace Tandoori et basilic  
brioche fromage au piment d'Espelette 19€*

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

## Plats

*Thon rouge de ligne de Saint-Jean-de-Luz, vierge de tomate au basilic  
olives Taggiasca, courgettes de Pays et chorizo Ibérique 23€*

*Cabillaud de Port-en-Bessin, fumet au vin de Champagne  
coco de Paimpol à la couenne au poivre et citron confit 24€*

*Magret de canard du Périgord aux épices douces, pomme de terre mousseline  
jus de canard au miel des Agriates (pour 2 personnes) 46€*

*Ris de veau doré, cazette et champignons du moment  
jus à quintessence au Porto 38€*

*Canon de veau rôti en cocotte laqué à la moutarde au moût de raisin  
croute de noix, carottes de plein champ, jus pur 25€*

## 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 14€*

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

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

*Crèmeux chocolat « Bahibé », framboises et fruits de la passion, jus ylang ylang 14€*

**« Signature » 65€ (servi uniquement le soir)**

*Homard bleu en raviole ouverte dans un bouillon de tomate  
glace d'herbes fraîches, échalote au vinaigre*

*« Petite pêche » selon arrivage, tomate et boudin noir, sabayon au yuzu et basilic thai*

*Pigeonneau du Maine Anjou en deux cuissons, navet confit  
pickles d'oignon et anguille fumée, jus de carcasse lié des abats*

*Tubos, 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*

**« Classique, terroir » 38€**

*Tomates d'ici en fin velouté, glace Tandoori et basilic  
brioche fromage au piment d'Espelette*

*Canon de veau rôti en cocotte laqué à la moutarde au moût de raisin  
croute de noix, carottes de plein champ, jus pur*

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

**« Pause déjeuner »**

*2 plats 19€ / 3 plats 24€*

**« P'tits Gastronomes » 14€**

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

***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](mailto:contact@chateau-hotel-perigord.com)