

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