

La Verrière

« Pause Déjeuner » du lundi au vendredi – 12h00 // 14h00

entrée-plat ou plat-dessert 19€ /pers. // entrée-plat-dessert 26€ /pers.

*Endives de Douville en déclinaison, fourme d'Ambert
citron calamansi, chips de butternut*

ou

*Pomme de terre cuite dans une infusion au café
bouillon de têtes de homard, graines de tournesol grillées*

*Cabillaud cuit sur la peau, chou-fleur
câpres croustillantes, beurre noisette au citron*

ou

*Boudin blanc de la maison Andrieux
pomme de terre mousseline et jus de poulet gras
pomme et châtaigne fumée*

Fromages affinés de la maison Bordier (+8€)

*Tarte chocolat noir crémeuse, kiwi du Périgord
râpe de combava et sorbet à la gousse de vanille*

ou

*Pomme Goldrush fondante vanillée
meringue éclatée et sorbet ylang-ylang*

Cyril Haberland, chef de cuisine



CHATEAU DES REYNATS

Réservation : 05 53 03 53 59



www.chateau-hotel-perigord.com // contact@chateau-hotel-perigord.com