



CHATEAU DES REYNATS



## Restaurant du Château

**Dîner de la Saint Sylvestre 2017,**  
par Cyril Haberland

Dimanche 31 Décembre 2017

Soirée d'Excellence... 160 € par personne, hors boisson

Saint-Jacques de Port en Bessin en carpaccio aux agrumes Bachès

Caviar de Neuvic en fine gelée de pot au feu, bœuf fumé  
velouté de chou-fleur, brioche aux algues de Roscoff

Bar de ligne saisi à la plaque, mousse de soja, échalote au vinaigre  
blanc de poireau et huître de Veules les Roses

Foie gras de canard poché dans un bouillon de truffe noire du Périgord  
chanterelles d'ici, graines de tournesol grillées

Dos de chevreuil de chasse, jus Gin et baies de genièvre  
navets bouton, hachis de citron calamansi

Brillat-Savarin en tapenade de truffe noire, cazette de bourgogne  
endive de pleine terre au vinaigre de betterave

« Le dessert 2017 »

## Restaurant du Château

**Déjeuner du Nouvel An 2018,**  
par Cyril Haberland

Lundi 1<sup>er</sup> Janvier 2018, déjeuner Prestige... 75 €  
par personne, hors boisson

Saint-Jacques de Port en Bessin en carpaccio aux agrumes Bachès

Foie gras de canard poché dans un bouillon de truffe noire du Périgord  
chanterelles d'ici, graines de tournesol grillées

Dos de chevreuil de chasse, jus Gin et baies de genièvre  
navets bouton, hachis de citron calamansi

Brillat-Savarin en tapenade de truffe noire, cazette de bourgogne  
endive de pleine terre au vinaigre de betterave

« Le dessert 2018 »

**Réservation : 05 53 03 53 59**  
**Contact@chateau-hotel-perigord.com**