

Le Menu de la

SAINT-VALENTIN

Dîner du Mardi 14 Février 2023

80€ / personne

70€ / personne sous la Verrière du Château ou à emporter

Mise en bouche

BARBAJUAN DE VEAU ET BLETTES, DOUCEUR DE CÉLERI

Entrée

RAVIOLE DE HOMARD À LA CORIANDRE
BOUILLON D'ARAIGNÉE, BONITE

Seconde entrée

SAINT-JACQUES DANS SA COQUILLE
FONDUE DE POIREAUX, CHIPS DE TAPIOCA
ŒUFS DE SAUMON DE FONTAINE, ÉMULSION AGRUMES

Plat

SUPRÊME DE PINTADE TRUFFÉ
LÉGUMES RACINES ET LARD DE COLONNATA, JUS AU VIN JAUNE

Pré-Dessert

FRUITS CROQUANTS, SIROP BADIANE
SORBET AUX DEUX CITRONS

Dessert

L'ENTREMET DES AMOUREUX À PARTAGER
COCO, CŒUR COULANT CARAMEL BEURRE SALÉ
BROWNIE CHOCOLAT NOISETTE

Mignardises

Accord Mets & Vins proposé à 30€ / personne (apéritif, vin blanc, vin rouge, champagne, eaux, cafés)

Le Château des Reynats

15 avenue des Reynats 24650 Chancelade
contact@chateau-hotel-perigord.com

05 53 03 53 59