

La Verrière

Pause Déjeuner

19€

Entrée, plat et dessert, réalisé par le chef
uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Menu Bistronomique

40€

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel
pomme cuisinée au cidre

~

Confit de canard, légumes de pleins champs, sauce Périgueux

~

Biscuit breton au sel, fraises et crème chocolat blanc, glace fraise

Viande bovine issue d'animaux nés, élevés et abattus en France

La Verrière

bistro du Château des Reynats

Chancelade – 05 53 03 53 59

contact@chateau-hotel-perigord.com