

# La Verrière

« Pause Déjeuner »

du lundi au vendredi – 12h00 // 14h00

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

Saumon label rouge mi fumé, salades d'hiver  
pulpe de carotte aux agrumes et fruits de la passion

ou

Œufs coque sans coque, fleurette d'endives  
éclats de fourme d'Ambert

Lieu jaune de ligne rôti, beurre noisette au citron  
chou-fleur aux épices douces, câpres à queues

ou

Classique risotto, cecina de Léon  
écume de châtaigne

Fromages affinés de la maison Bordier

ou

Biscuit noix de coco grillée et kiwi du Périgord  
velouté de mangue, sorbet vanille Bourbon

ou

Agrumes Bachès en suprêmes, madeleine cuite minute  
baies de genièvre glacées

Cyril Haberland, chef de cuisine



CHATEAU DES REYNATS

Réservation : 05 53 03 53 59



[www.chateau-hotel-perigord.com](http://www.chateau-hotel-perigord.com) // [contact@chateau-hotel-perigord.com](mailto:contact@chateau-hotel-perigord.com)