

LE RESTAURANT

Par Cyril Haberland...

Entrées

*Pressé de volaille à l'ail frais, escargots du Poitou-Charentes
bouillon de champignons blancs à l'ail des ours 23€*

*Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, sirop de cassis
longuet toasté et prunes d'Ente, amandes caramélisées 22€*

*Tomates d'ici en fin velouté, glace Tandoori et basilic
brioche fromage au piment d'Espelette 19€*

*Tourteau prêt à déguster et carpaccio d'avocat
gaspacho vert, tuile de pain 26€*

Plats

*Thon rouge de ligne de Saint-Jean-de-Luz, vierge de tomate au basilic
olives Taggiasca, courgettes de Pays et chorizo Ibérique 23€*

*Cabillaud de Port-en-Bessin, fumet au vin de Champagne
coco de Paimpol à la couenne au poivre et citron confit 24€*

*Magret de canard du Périgord aux épices douces, pomme de terre mousseline
jus de canard au miel des Agriates (pour 2 personnes) 46€*

*Ris de veau doré, cazette et champignons du moment
jus à quintessence au Porto 38€*

*Canon de veau rôti en cocotte laqué à la moutarde au moût de raisin
croute de noix, carottes de plein champ, jus pur 25€*

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 11€

Desserts

Biscuit croquant à la fleur de sel et fraises de Pays en variation 14€

Tarte tiède au chocolat Guanaja, velouté framboises et sorbet au poivre rose 14€

*1000feuilles aux fruits rouges, crème chocolat blanc à la citronnelle
sorbet basilic grand vert (pour 2 personnes) 28€*

Crèmeux chocolat « Bahibé », framboises et fruits de la passion, jus ylang ylang 14€

« Signature » 65€ (servi uniquement le soir)

*Homard bleu en raviole ouverte dans un bouillon de tomate
glace d'herbes fraîches, échalote au vinaigre*

« Petite pêche » selon arrivage, tomate et boudin noir, sabayon au yuzu et basilic thai

*Pigeonneau du Maine Anjou en deux cuissons, navet confit
pickles d'oignon et anguille fumée, jus de carcasse lié des abats*

Tubos, chocolat au lait « grand cru », framboises et persil plat de jardin glacé

« Cuisine et vins » 95€

*Menu « Signature » servi avec quatre verres de vins en accord
sélectionnés par notre sommelier*

« Classique, terroir » 38€

*Tomates d'ici en fin velouté, glace Tandoori et basilic
brioche fromage au piment d'Espelette*

*Canon de veau rôti en cocotte laqué à la moutarde au moût de raisin
croute de noix, carottes de plein champ, jus pur*

Biscuit croquant à la fleur de sel et fraises de Pays en variation

« Pause déjeuner »

2 plats 19€ / 3 plats 24€

« P'tits Gastronomes » 14€

Pour vos enfants, un plat et un dessert élaborés par le chef

***Cyril Haberland et ses équipes travaillent la saisonnalité,
des produits bruts et réalisés sur place***

Viandes bovines issues d'animaux nés, élevés et abattus en France

Château des Reynats

15 avenue des Reynats - 24650 Chancelade - Périgueux

Tel : 0033 (0) 5 53 03 53 59

contact@chateau-hotel-perigord.com