

La Verrière

Pause Déjeuner

19€

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

*Starter, main course and dessert created by our Chef,
only lunch time from monday to friday*

Menu Bistronomique

40€

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel
cerises au jus de cassis

Duck Foie gras from Perigord, natural way cooked, cherry and blueberry sauce

~

Canon de veau et légumes de pleins champs, sauce truffe noire

Beef medallions served with vegetables and black truffle sauce

~

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

Salted crunchy biscuit, strawberries, white chocolate cream served with strawberry ice cream

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