

# La Verrière

« Pause Déjeuner » du lundi au vendredi – 12h00 // 14h00

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

*Endives de Douville en déclinaison, fourme d'Ambert  
citron calamansi, chips de butternut*

*ou*

*Pomme de terre cuite dans une infusion au café  
bouillon de têtes de homard, graines de tournesol grillées*

*Cabillaud cuit sur la peau, chou-fleur  
câpres croustillantes, beurre noisette au citron*

*ou*

*Boudin blanc de la maison Andrieux  
pomme de terre mousseline et jus de poulet gras  
pomme et châtaigne fumée*

*Fromages affinés de la maison Bordier (+8€)*

*Tarte chocolat noir crémeuse, kiwi du Périgord  
râpe de combava et sorbet à la gousse de vanille*

*ou*

*Pomme Goldrush fondante vanillée  
meringue éclatée et sorbet ylang-ylang*

*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)