



# ST-SYLVESTRE

## Menu

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

175€/pers (avec accord Mets, Bulles & Vins)

### Mise en Bouche

Foie Gras de Canard marbré au Porto  
Poire, Baies Roses & brioche épicée

Le Plateau de Fruits de Mer  
du Château des Reynats

Suprême de Pigeonneau servi rosé, Datte & Citron confit  
Cromesquis de cuisses et Ris de Veau  
Jeunes légumes, jus réduit au Thym

Brie Truffé Maison du Chef

Granité pétillant Betterave

Damier Mangue-Passion



CHATEAU DES REYNATS

Hôtel\*\*\*\* Restaurant & Spa

15 avenue des Reynats 24650 Chancelade

05 53 03 53 59

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

[@chateaudesreynats](#) [@spa.chateaudesreynats](#)

