



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

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

