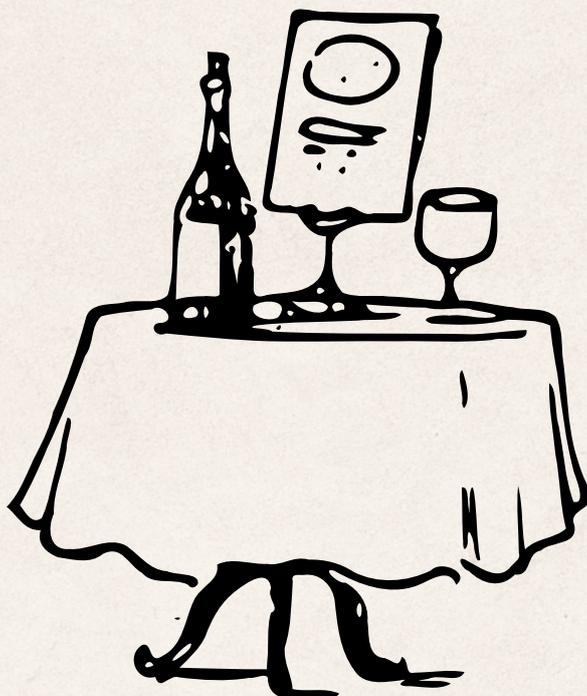




*Le Château des Reynats*

# MENU



Carte Bistro du mardi au vendredi, de 12h à 14h

Retrouvez la Carte du Soir de 19h à 22h

*15 avenue des Reynats - 24650 Chancelade*

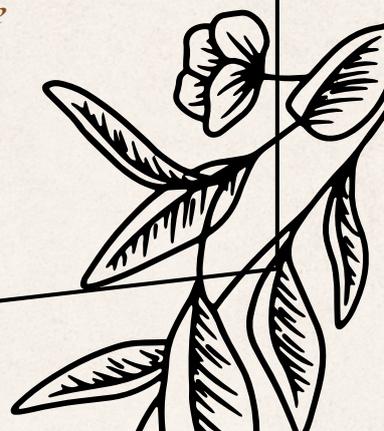
**05 53 03 53 59**

*contact@chateau-hotel-perigord.com*

*www.chateau-hotel-perigord.com*

*@chateaudesreynats*

*@spa.chateaudesreynats*



## La Carte

à partager (ou pas...)

Le Chef Damien Réveiller et sa brigade vous invitent à vivre une Expérience.  
Composez votre déjeuner, partagez (ou pas), goûtez, échangez.  
3 ou 4 assiettes par personne (incluant le dessert) et vous serez repu !  
Bon appétit !

Le Croq'Truffé .....	19€
Risotto de crozets au sarrazin, croquants de tourtois, trappe d'Echourgnac, enoki ....	19€
Esturgeon du Domaine de Neuvic poché, beurre blanc citronné, kumquat .....	15€
Jeunes légumes racines, châtaignes, échalote rôtie .....	8€
Joue de bœuf braisée à la Bière BAM .....	16€
Purée de pommes de terre au beurre de baratte .....	5€
Pâté croute canaille .....	12€
Magret de canard du Périgord (400gr) rôti servi rosé, jus de viande et baies de Goji ....	26€
Pâtimarron de la Ferme de l'Ecluse rôti, épinards et noix du Périgord .....	6€
Soupe à l'oignon chapeauté, vieux comté .....	14€

## La Pause du Midi

Retrouvez notre menu de la semaine à l'ardoise !  
Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi

Entrée-plat ou plat-dessert .....	26€
Entrée-plat-dessert .....	37€

## La Dent Sucrée... Ou Salée

Café gourmand .....	9€
Version thé / infusion .....	11€
Crème caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées .....	9€
Poire pochée, crumble amande, syphon miel .....	10€
Le Fromage, sélection du moment .....	7€

Menu enfant : plat & dessert à 14€