

MENU



Pâques

Déjeuner du dimanche 20 avril 2025

AMUSE-BOUCHE

*Œuf de caille poché
Cresson de fontaine*

ENTRÉE

*Pressé de foie gras, asperges blanches
rôties et effiloché de bœuf
Pain au poivre de Sichuan*

PLAT

*Epaule d'agneau frottée à l'ail des
ours et son jus
Pommes de terre nouvelles,
petits pois au lard*

DESSERT

*Terreau chocolat-noisette,
crème pistache, râpée d'agrumes et
sorbet pamplemousse*

48€ / personne, hors boisson

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 3 plats à 20€

Château des Reynats

05 53 03 53 59

15 avenue des Reynats 24650 Chancelade

www.chateau-hotel-perigord.com

  @chateaudesreynats @spa.chateaudesreynats

*Menu modifiable selon les arrivages

