

LE RESTAURANT DU CHATEAU

par Cyril Haberland étoilé Michelin

Ouvert au dîner du Lundi au Samedi – 19h00 // 21h30
(Lundi uniquement menu Classique-terroir disponible)

Entrées

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, longuet toasté, pomme-cidre et anguille fumée 26€
Huitres de Veules les Roses pochées, échalote au vinaigre, poireaux au beurre demi-sel, sabayon soja 26€
Œuf coque sans coque, fumet de betterave acidulée, émulsion d'endive au jus de truffe, voile de parmesan Reggiano 24€

Plats

Saint-Jacques de la baie de Seine, agrumes de la maison Bachès, chips
courge butternut façon boulangère, fumet au vin de Chardonnay 30€
Bar de ligne, chanterelles d'ici, câpres et graines de tournesol grillées, jus de poulet gras, betterave - mimosa 31€
Ris de veau caramélisé, topinambour lié de cazette, jus de châtaigne au gingembre, râpe de combava 38€
Cochon fermier de Puyzareau à la graine de moutarde au moût de raisin, pomme de terre, noix et citron vert, jus pur 26€

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo 14€

Desserts

Tarte citron Meyer meringué, salade de Tangelo rose, sorbet betterave comme un bonbon, noisettes croquantes 15€
Biscuit pain de Gênes, pomme fondante, crème cannelle, soupe de pomme au yuzu, glace à la fleur d'oranger 15€
Sur l'idée d'une Pina Colada ... 15€

Signature, 68€

Caviar de Neuvic en fine gelée de pot au feu, bœuf fumé, bisque de chou-fleur, brioche aux algues Kombu
Saint-Jacques de la baie de Seine, choux de Bruxelles grillés, chorizo Ibérique et citron caviar
Chevreuil de chasse rôti au sautoir, navet boutons, hachis de limequat, jus de carcasse au Gin Monkey, poudre de baies de genièvre
Tarte minute au chocolat Guanaja, sorbet truffe noire, feuille de courge galeuse, crème anglaise sans œuf et fruits de la passion

Cuisine et vins, 98€

Menu « Signature » servi avec quatre verres de vins en accord
sélectionnés par notre sommelier

Classique-terroir, 38€

Pomme de terre cuite dans une infusion au café, bouillon de tête de homard, graines de tournesol grillées
Cabillaud sauvage rôti, beurre noisette, pulpe de céleri caillé au raifort
Pomme Goldrush fondante vanillée, meringue éclatée et sorbet jasmin

P'tits Gastronomes, 20€

Pour vos enfants, un plat et un dessert élaborés par le chef

Cyril Haberland et ses équipes travaillent des produits de saisons élaborés sur place
Viandes bovines issues d'animaux nés, élevés et abattus en France

Réservation : 05 53 03 53 59 // contact@chateau-hotel-perigord.com