

LE RESTAURANT DU CHATEAU

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 21h30

Entrées

Foie gras rôti dans sa graisse, anguille fumée, racines d'automne, pommes **27€**

A la façon d'un maki, homard bleu de l'Atlantique, chou vert, châtaignes, combawa **31€**

Sur une purée de butternut, tourteau, kumquat, carabineros juste saisie, laitue de mer, courge patidou **27€**

Plats

Saint Pierre rôti, artichauts et salsifis, poire, miso **37€**

*Suprême de pintade de la ferme Tintin et Flo, cuisse confite au jus,
caviar d'aubergine à la flamme, tomates anciennes, raisin, girolles* **36€**

Filet de bœuf Black Angus irlandais 130g, huîtres fines de claire, cèleri, pied de mouton, oseille sauvage **39€**

Bar de ligne, purée et mousse de trompettes de la mort, cèpes rôtis, courgettes violon, calamars, praires **40€**

Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo **14€**

Desserts

Crèmeux citron bergamote, suprême de pamplemousse, tuile au miel, émulsion agrume, glace citronnelle combawa **14€**

Ananas rôti, mousse banane, chantilly pralinée, crumble noisette, sorbet ananas **14€**

Dans un tube chocolat, ganache chocolat guanaja et poires, croustille de riz soufflé, glace sirop d'érable **14€**

Menu du Château... 68€

Menu servi à l'ensemble de la table

Foie gras rôti dans sa graisse, anguille fumée, racines d'automne, pommes

Saint Pierre rôti, artichauts et salsifis, poire, miso

*Suprême de pintade de la ferme Tintin et Flo, cuisse confite au jus
caviar d'aubergine à la flamme, tomates anciennes, raisin, girolles*

*Crèmeux citron bergamote, suprême de pamplemousse, tuile au miel
émulsion agrume, glace citronnelle combawa*

Cuisine et vins... 98€

Menu du Château servi à l'ensemble de la table

avec quatre verres de vins en accord, sélectionnés par notre sommelier

Menu Automne... 38€

*Œuf cuit basse température, écrasé de pomme de terre, saumon fumé par nos soins
crème ciboulette et girolles*

*Ailes de raie de l'atlantique, viennoise de câpres, émulsion beurre noisette
purée de carottes, artichauts et gel de piquillos*

Velouté de kiwi, ganache chocolat ivoire et mangue, glace orgeat

P'tit Gastronomes... 20€

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

*Florian Grundeler 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