



CHATEAU DES REYNATS

## LE RESTAURANT DU CHÂTEAU *par Florian Grundeler...*

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, HÉLIANTIS ET NOISETTES FAÇON RISOTTO  
OURSIN DE GALICE, COMBAWA, CORIANDRE, POIRE

FOIE GRAS DE CANARD CROUSTILLANT, CERFEUIL TUBÉREUX  
ORANGE SANGUINE, POMME GRANNY SMITH, JUS DE CANARD AU CURCUMA

MERUS DE CRABE ROYAL DU KAMCHATKA, AVOCAT  
CÉLERI FUMÉ AU FOIN, CLÉMENTINE, RADIS NOIR

...

PETITE LOTTE RÔTIE, JEUNES POIREAUX BRULÉS, LARD DE COCHON CUL NOIR, TOPINAMBOURS,  
COQUES, ŒUFS DE POISSON VOLANT, OXALIS

PERDREAU DU DOMAINE DE L'ÉTANG BLANC  
CROSNES ET NAVETS BOULE D'OR AU BEURRE D'AIL ET PERSIL  
CHANTERELLES SAUVAGES DE CHANCELADE, VERJUS

...

FROMAGE DE LA FERME DU PÉRIGORD

DANS UNE SPHÈRE CHOCOLAT GUANAJA, CRÈMEUX DE CITRON VERT, CRUMBLE DE NOIX, ÉMULSION  
AU CAMEL BEURRE SALÉ  
SORBET PAMPLEMOUSSE

TARTELETTE MOUSSE PASSION, INSERT D'ANANAS RÔTI ET MANGUE  
SORBET BANANE, CORIANDRE

### *MENU PÉRIGORD POURPRE...38€*

AU CHOIX : UNE ENTRÉE / UN PLAT / UN DESSERT  
(SUPPLÉMENT DE 10€ POUR LE CRABE ROYAL)

### *MENU PÉRIGORD NOIR...55€*

ENTRÉE AU CHOIX / POISSON ET VIANDE / DESSERT AU CHOIX  
(SUPPLÉMENT DE 10€ POUR LE CRABE ROYAL)

### *MENU PÉRIGORD BLANC...79€*

MENU DÉGUSTATION EN 8 SERVICES

CHAQUE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.  
PRIX TTC PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

*FLORIAN GRUNDELER, ET SES ÉQUIPES TRAVAILLENT DES PRODUITS DE SAISON  
CONFECTIONNÉS SUR PLACE.*

VIANDE ISSUE D'ANIMAUX NÉS, ÉLEVÉS ET ABATTUS EN FRANCE. PÊCHE FRANÇAISE

RÉSERVATION : 05 53 03 53 59 / [CONTACT@CHATEAU-HOTEL-PERIGORD.COM](mailto:CONTACT@CHATEAU-HOTEL-PERIGORD.COM)  
[WWW.CHATEAU-HOTEL-PERIGORD.COM](http://WWW.CHATEAU-HOTEL-PERIGORD.COM)