

# LE RESTAURANT DU CHATEAU

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

## Entrées

- Compression de foie gras de canard du Périgord, queue de bœuf braisée  
comté AOP 12 mois, feuille de betterave 26€*
- Demi-homard bleu, girolles, compression de pastèque grillée, verveine fraîche 30€*
- Tartare de veau légèrement fumé, palourdes, artichaut, melon vert 26€*

## Plats

- Turbot sauvage rôti au beurre, mini courgette, tomate cerise et ancienne, mousse d'échalotte confite, araignée de mer 36€*
- Quasi de veau du Périgord rôti, artichauts, nectarines crues et cuites, crème de laitue acidulée, burrata à la cendre de foin 35€*
- Suprême de pintade de la ferme Tintin et Flo, cuisse confite dans une brioche au piment d'Espelette  
artichaut, gâteau de courgette à la brousse, jus de pintade aux herbes 32€*
- Rouget Barbet, pommes de terre grenaille, pois gourmands, carotte acidulée, fumet de poisson à l'Espelette 30€*

## Fromages

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

## Desserts

- Crèmeux orgeat, cerise, glace estragon 13€*
- Feuille à feuille nougatine, crèmeux citron vert, abricot, glace vanille 14€*
- Autour d'un crumble de cacao, ganache chocolat guanaja, framboises, glace menthe du jardin 12€*

## Menu du Château... 68€

*Menu servi à l'ensemble de la table*

- Compression de foie gras de canard du Périgord, queue de bœuf braisée, comté AOP 12 mois, feuille de betterave*
- Rouget Barbet, pommes de terre grenaille, pois gourmands, carottes acidulées, fumet de poisson à l'Espelette*
- Quasi de veau du Périgord rôti, artichauts, nectarines crues et cuites, crème de laitue acidulée, burrata à la cendre de foin*
- Autour d'un crumble de cacao, ganache chocolat guanaja, framboises, glace menthe du jardin*

## 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 Été... 38€

- Royale de foie gras, cerises, champignons de paris*
- Cabillaud rôti, purée de pomme de terre à l'ail rose, radis, girolles, émulsion d'un jus de volaille acidulé*
- Cappuccino, spéculos, crème vanille, glace café*

## 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*

Réservez : 05 53 03 53 59 // [contact@chateau-hotel-perigord.com](mailto:contact@chateau-hotel-perigord.com)