

LE RESTAURANT DU CHATEAU

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 21h00
Ouvert le lundi soir uniquement avec le menu Printemps

Entrées

- Foie gras de canard du Périgord, céleri, fraise, brioche toastée, coriandre **26€**
Couteaux, tartare de langoustine au basilic
écrasé de pomme de terre fumé, arenka, fruits de la passion **27€**
Asperges vertes, encornets et bigorneaux, glace à l'estragon **26€**

Plats

- Barbue, concombre safrané, coques, poulpes et radis **36€**
Filet de bœuf contisé à l'anguille fumé, artichauts
courgettes et champignons de saison **34€**
Ris de veau caramélisés servis dans un bouillon végétal
asperges vertes rôties à cru, cazette de Bourgogne **38€**

Fromages

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

Desserts

- Fraise, rhubarbe, vanille dans une coque meringuée **13€**
Crèmeux chocolat, sablé breton, coriandre, glace poivron rouge confit **15€**
Tartelette crèmeux citron, mangue, glace ylang-ylang **14€**

Menu du Château... 68€

Menu servi à l'ensemble de la table

- Foie gras de canard du Périgord
céleri, fraise, brioche toastée, coriandre
Barbue, concombre safrané, coques, poulpes et radis
Filet de bœuf contisé à l'anguille fumé, artichauts
courgettes et champignons de saison
Crèmeux chocolat, sablé breton, coriandre, glace poivron rouge confit

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 Printemps... 38€

- Crème de fenouil bio, feuille de haddock, rhubarbe
Cabillaud, poireau brûlé, sauce aigrette, arenka
purée de pomme de terre douce
Tartelette ananas, crèmeux vanille praliné

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