

# La Verrière



Ouverte au déjeuner 7/7

## « Pause Déjeuner »

Entrée - plat ou plat - dessert 19€ /pers. // entrée - plat - dessert 26€ /pers.

Crème de cresson de fontaine / Escargots rôtis / Cromesquis de boudin noir / Shimeji

Ou

Carpaccio de bulots et Saint-Jacques cendrées / Navet boule d'or  
Pamplemousse / Coriandre

Ou

Endives Carmine crues et cuites / Effiloché de pintade confite / Poires / Noix / Comté

Carrelet farci façon marocaine / Carotte en aigre doux / Pomme de terre  
Espuma de poireaux

Ou

Caille rôtie sur l'os / Gnocchis de châtaigne / Potiron / Pleurotes

Ou

Joue de bœuf confite / Millefeuille cèleri et champignons de Paris  
Voile de clémentine / Crème de moelle de bœuf

Fromages affinés de la maison Bordier

Ou

Parfait glacé pomme, manzana, litchi / Sablé breton / Meringue noire  
Milkshake pomme litchi

Ou

Dacquoise au café / Crémeux citron / Caramel mou à la fleur de sel de Guérande  
Chantilly aux éclats de marron / Glace café

Ou

Moelleux au chocolat / Kumquats crus et confits / Crumble curcuma / Glace mélisse

Florian Grundeler et ses équipes travaillent des produits de saisons élaborés sur place  
Viandes issues 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)