

La Verrière

« Pause Déjeuner »

du lundi au vendredi – 12h00 // 14h00

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

Saumon label rouge mi fumé, pousses d'épinards
pulpe de carotte aux agrumes et fruits de la passion

ou

Œufs coque sans coque, bouillon d'endives
éclats de fourme d'Ambert, chips de courge

Cabillaud sauvage rôti, beurre noisette au citron
chou-fleur, câpres à queues

ou

Epaule de lapin, cuisinée longuement
cèleri, pomme et kumquat, fleurette de cidre

Fromages affinés de la maison Bordier

ou

Biscuit noix de coco grillée et kiwi du Périgord
velouté de mangue, sorbet vanille Bourbon

ou

Agrumes Bachès en suprêmes, madeleine cuite minute
sorbet aux baies de Genièvre

Cyril Haberland, chef de cuisine



CHATEAU DES REYNATS

Réservation : 05 53 03 53 59



www.chateau-hotel-perigord.com // contact@chateau-hotel-perigord.com