

# Menu

Saint-Valentin

au **CHÂTEAU DES REYNATS**

Le Mercredi 14 février 2024

• *AMUSE-BOUCHE* •

• *PREMIÈRE ENTRÉE* •

Marbré de Foie Gras, Truffe & Ris de Veau  
Chlorophylle de Persil, condiment Coing-Betterave

• *DEUXIÈME ENTRÉE* •

Saint-Jacques pochées au lait de Coco, crémeux de Céleri Curry  
Jeunes pousses d'Épinard, tuile à l'encre

• *PLAT* •

Suprême de Pigeonneau, Millefeuille de PDT croustillant  
Jeunes Carottes & Navets rôtis, jus de carcasse au Miso  
Croquant de cuisse, fricassée de Cèpes

• *PRÉ-DESSERT* •

Fraicheur Pomme-Aneth

• *DESSERT* •

Biscuit Madeleine au Citron Bio, huile d'Olive  
Siphon Miel-Romarin, Chouchous & Citron Caviar

80€/personne  
70€/personne sous la Verrière



CHATEAU DES REYNATS  
05 53 03 53 59  
15 avenue des Reynats  
24650 Chancelade