

# la Cuisine du Château des Reynats

Ouverte tous les jours, dans le cadre de la Verrière le midi et dans la Grande Salle à Manger du Château le soir et le weekend. Dressage en terrasse si le temps le permet.

## A Partager... Ou Pas

La Planche Cul Noir 23€  
Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

## Pour Commencer...

Noix de Saint-Jacques juste snackées, pleurotes de Paussac 14€  
Poireaux grillés, vinaigrette fruits de la passion, noisettes

Carpaccio de gambas juste réchauffé au bouillon Thaï 17€  
Légumes croquants, brioche relevée au piment oiseau

Velouté champignons bruns de Chancelade au vin jaune 12€   
Vieux Comté, ail noir et croûtons

Foie gras de canard poêlé, crème panais chocolat blanc 19€  
Pousse de maïs, pomme Granny Smith

## À Suivre...

Carré de porcelet rôti, crosnes du Japon 24€  
Pommes de terre grenailles, sarrasin torréfié, jus Xérès

Cabillaud poêlé, artichaut, kumquat, risotto de boulgour 26€  
Beurre blanc perlé au combava

Côte de veau de lait rôtie, pommes de terre Grenailles aillées 28€  
Echalotes confites, jus au thym

Croustillant de Polenta, œuf mollet, légumes d'hiver rôtis 20€ 

## Les Gourmandises...

Mont-Blanc, crème de marron, clémentine 14€

Entremet poire – chocolat, citron vert 14€

Financier gingembre, pomme cœur caramel beurre salé 14€  
Guimauve de mon enfance

Brie truffé maison du Chef 16€

Menu enfant à 14€ (Entrée-plat ou plat- dessert)

Damien Réveiller et ses équipes travaillent des produits de saison élaborés sur place  
Viandes issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, pêche française

**En retrait sur place, 10% de remise**

Végétarien 

# la Cuisine du Château des Reynats

Open every day, in la Verrière at lunchtime and in the Grand Dining Room of the Château in the evening and on weekends. Dressage on the terrace if the weather permits.

## To Share... Or Not To Share

La Planche Cul Noir 23€  
Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

## To Start ...

Just-snacked scallops, Paussac oyster mushrooms 14€  
Grilled leeks, passion fruit vinaigrette, hazelnuts

Carpaccio of king prawns just warmed up in Thai broth 17€  
Crunchy vegetables, brioche spiced with bird's eye chili

Brown mushrooms velouté with Jura wine 12€   
Old refined Comté, black garlic and croutons

Pan-fried duck foie gras, white chocolate parsnip cream 19€  
Corn shoots, Granny Smith apple

## To Follow...

Roast loin of piglet with Japanese crosnes 24€  
Grenailles potatoes, buckwheat seeds, sherry juice

Pan-seared cod, artichoke, kumquat, bulgur risotto 26€  
White butter with combava

Roast Milk-Fed Veal chop, Grenailles potatoes with garlic 28€  
Long-cooked shallot, thyme juice

Polenta crisp, soft-boiled egg, roasted winter vegetables 20€ 

## Delicacies...

Mont-Blanc, chestnut cream, clementine 14€

Pear, chocolate and lime entremets 14€

Ginger cake, apple and salted butter caramel, marshmallow from my childhood 14€

Chef's homemade truffled Brie 16€

Children's menu at 14€ (starter-main course or main course-dessert)

Damien Réveiller and its teams work with seasonal products sublimed on site  
Meat from animals born, reared and slaughtered in France, French fishing

**Take away, 10% discount**

Vegetarian 