

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

Tartare de bœuf, ciboulette, citron caviar 15€
Houmous au piment d'Espelette, sorbet cornichon

Lisette juste saisie, en Escabèche 14€
Chlorophylle de cresson de fontaine, cristalline d'oignon

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...

Déclinaison d'agrumes, pomme Granny Smith & aneth 14€

Entremet poire – chocolat, citron vert 11€

Financier gingembre, pomme cœur caramel beurre salé 12€
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

Beef tartar with chives with lemon caviar 15€
Espelette pepper hummus, gherkin sorbet

Lisette just seared, in Escabeche 14€
Watercress chlorophyll, onion crystalline

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...

Citrus fruit declension, Granny Smith apple & dill 14€

Pear, chocolate and lime entremets 11€

Ginger cake, apple and salted butter caramel, marshmallow from my childhood 12€

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 