

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...

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

Maquereau juste saisi, oignons brûlés 14€
Cébettes, vinaigrette groseille

Foie gras de canard poêlé, fraises du Périgord, cèleri branche 19€
Basilic thaï, jus de viande, échalotes, poivre Sichuan

Mosaïque de poulpe, pequillos, coriandre, caviar Baeri de Neuvic 19€

À Suivre...

Carré de porcelet rôti, jeunes carottes 24€
Pommes de terre grenailles, sarrasin torréfié, jus Xérès

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

Filet de Saint-Pierre rôti, asperges vertes et jeunes légumes 28€
Girolles, sauce vierge haricot vert, tomate

Croustillant de Polenta, œuf mollet, légumes de printemps rôtis 20€ 

Les Gourmandises...

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

Soupe de fraises au basilic, sablé breton vanille, cédrat confit 12€

Tartelette chocolat, caramel beurre salé, feuillantine, 12€
Sorbet betterave acidulée

Chèvre frais à l'huile d'olive, concombre, radis 8€

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 

Réservation ou commande : 05 53 03 53 59 contact@chateau-hotel-perigord.com www.lechateaudesreynatschezvous.com
Prix TTC service compris ; stocks limités ; liste des allergènes disponible sur demande

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 ...

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

Just-seared mackerel, Cebettes grilled onions 14€
Redcurrant vinaigrette

Pan-fried duck foie gras, Périgord strawberries, celery sticks 19€
Thai basil, meat juice, shallots, Sichuan pepper

Octopus carpaccio, pequillos, coriander, Baeri de Neuvic caviar 19€

To Follow...

Roast loin of piglet with young carrots 24€
Grenailles potatoes, buckwheat seeds, sherry juice

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

John Dory fish filet roasted, green asparagus and baby vegetables 28€
Girolles, green bean virgin sauce, tomato

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

Delicacies...

Citrus fruit declension, Granny Smith apple & dill 14€

Strawberry soup with basil, vanilla shortcake, citrus 12€

Chocolate tartelette, salted butter caramel, fine crumbled biscuit, 12€
Tangy beetroot sorbet

Fresh goat's cheese with olive oil, cucumber and radish 8€

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 