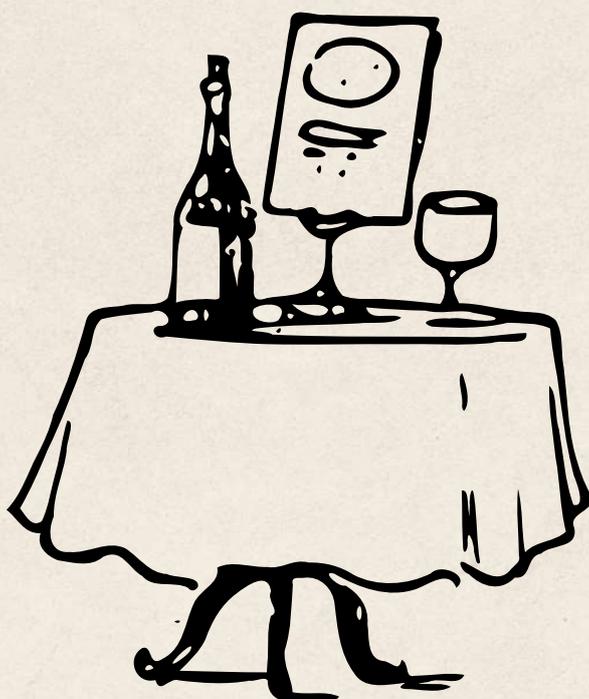




Le Château des Reynats

MENU



Carte Bistro du mardi au vendredi, de 12h à 14h

Retrouvez la Carte du Soir de 19h à 22h

15 avenue des Reynats - 24650 Chancelade

05 53 03 53 59

contact@chateau-hotel-perigord.com

www.chateau-hotel-perigord.com

@chateaudesreynats

@spa.chateaudesreynats



La Carte

à partager (ou pas...)

Le Chef Damien Réveiller et sa brigade vous invitent à vivre une Expérience.
Composez votre déjeuner, partagez (ou pas), goûtez, échangez.
3 ou 4 assiettes par personne (incluant le dessert) et vous serez repu !
Bon appétit !

Pan con Tomate, chiffonnade de jambon Serrano	7€
Risotto de crozets au sarrasin, croquants de tourtois, trappe d'Echourgnac, enoki	19€
Esturgeon du Domaine de Neuvic poché, beurre blanc citronné, kumquat	15€
Jeunes légumes racines, châtaignes, échalote rôtie	8€
Joue de bœuf braisée à la Bière BAM	16€
Purée de pommes de terre au beurre de baratte	5€
Pâté croute canaille	12€
Magret de canard du Périgord (400gr) rôti servi rosé, jus de viande et baies de Goji	26€
Pâtimarron de la Ferme de l'Ecluse rôti, épinards et noix du Périgord	6€
Soupe à l'oignon chapeauté, vieux comté	14€

La Pause du Midi

Retrouvez notre menu de la semaine à l'ardoise !
Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi

Entrée-plat ou plat-dessert	26€
Entrée-plat-dessert	37€

La Dent Sucrée... Ou Salée

Café gourmand	9€
Version thé / infusion	11€
Crème caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées	9€
Poire pochée, crumble amande, syphon miel	10€
Chèvre frais moulu du moment, de la Maison Terres Vieilles	7€

Menu enfant : plat & dessert à 14€