



Le Château des Reynats
MENU



Carte Bistro d'été 7/7, 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.
2 ou 3 assiettes par personne (incluant le dessert) et vous serez repu !
Bon appétit !

Dips et foccacia	16€	✓
<i>houmous, caviar d'aubergine, tapenade</i>		
La planche cul noir	21€	
<i>charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments</i>		
Poulpe grillé, pequillos, mayonnaise aillée	19€	
Ceviche de maigre de ligne, coriandre, piment oiseau	21€	
La belle tomate du maraîcher	14€	✓
<i>légumes croquants, huile de cacahuète du Moulin de la Veyssière</i>		
Salade fraîcheur	16€	✓
<i>roquette, avocat, pêche, ricotta, pois chiches</i>		
Taboulé gourmand graines & céréales	15€	✓
<i>quinoa - riz noir - boulghour, poivron, olive, oignon rouge, coriandre</i>		
Tagliatelles fraîches maison, saumon & aneth	21€	
<i>Garniture en supplément : 5€</i>		

Le Barbecue

Sélectionnez votre viande, une sauce au choix et une garniture au choix.
Régalez-vous !

Côte de bœuf Bio de Bergerac - 2 pers	69€
Carré d'agneau d'Occitanie au romarin	24€
Tournedos de canard de la Maison Pélégri	28€
Sauces faites maison : BBQ / tartare / chimichurri	
Garnitures : PdT grenailles aillées & échalotes rôties / légumes d'été snackés à la plancha	

La Dent Sucrée

Café gourmand	9€
Version thé / infusion	11€
Glaces et sorbets (3 boules)	8€
Mousse 2 chocolats & fleur de sel	9€
Fraises, chantilly vanille, éclats de sablé breton	8€

Menu enfant : plat & dessert à 14€