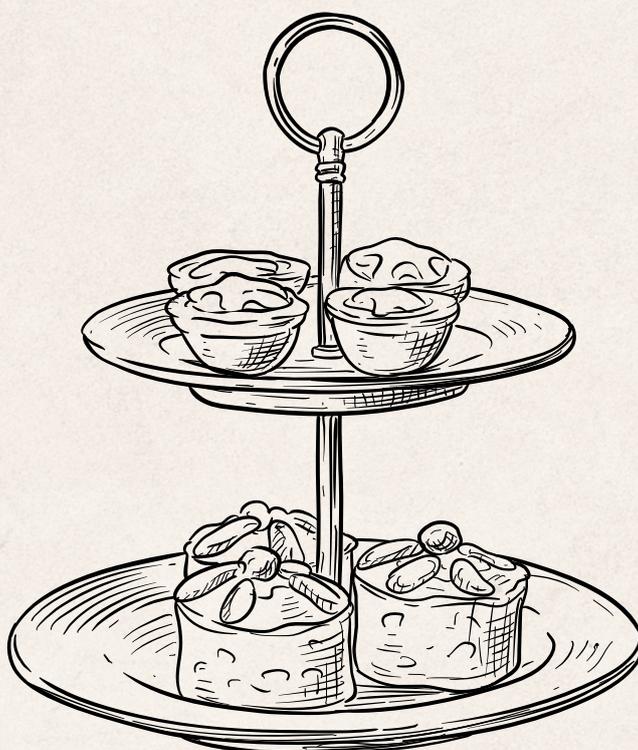




Le Château des Reynats

MENU



Carte Bistro 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 Pause du Midi

Notre Chef Damien Réveiller et sa brigade vous régaleront.
Retrouvez chaque mois une nouvelle sélection de plats, dont vous pourrez profiter à la Carte ou sous forme de menu :

Menu 3 plats au choix (entrée - plat - dessert) - 30 €
Menu 2 plats au choix (entrée - plat ou plat - dessert) - 25€

Les entrées

L'Œuf Mayo à l'Espelette, endive & carmine	8€	 
Marbré de Bœuf et Foie Gras de Canard, vinaigrette cornichon et mesclun	13€	
Céleri Bio Rémoulade & Bulots, moutarde à l'ancienne	10€	
Carpaccio de Maigre, Betterave Chioggia et agrumes	12€	

Les plats

Poitrine de Cochon snackée, Cocos de Paimpol et péquillos	18€	
Suprême de Volaille de la Maison Pélégri & cacahuète, patate douce à la vanille, jus relevé au verjus	21€	
Filet de Lieu Noir, légumes Bio du maraicher et beurre blanc citronnée	19€	
Tagliatelles fraîches au Sarrasin, Noix du Périgord & ricotta	19€	 

Le Buffet des Desserts du Château des Reynats

Le Chef vous propose une jolie variété de desserts à volonté, qui évolue au gré des saisons et des arrivages de nos producteurs

17€

Menu enfant : plat & dessert à 14€

Les Vins du Moment

Notre Sommelier Eole Hodgkinson vous présente sa sélection de vins au verre (12cl), renouvelée chaque mois pour vous faire découvrir de nouveaux domaines et leur histoire.

2023 IGP Hérault Bio, Guilhem du Moulin de Gassac - Rouge	7€
2024 Bergerac, Château des Eyssard - Blanc	7€