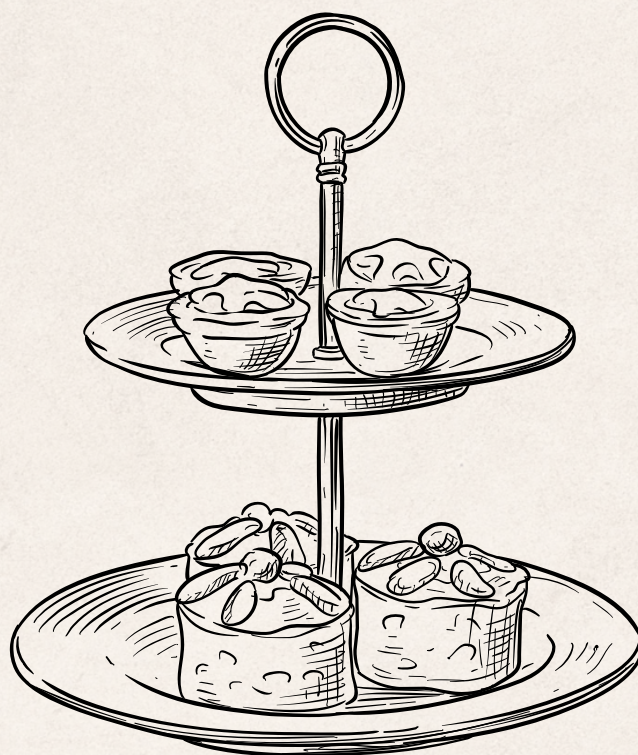




# *Le Château des Reynats* **MENU**



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

|                                                                                               |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Harengs pommes à l'huile persillée, pickles de légumes .....                                  | 10€ |     |
| Velouté de courge musquée, émulsion et croustillant châtaigne .....                           | 8€  | ✓ 🌱 |
| Œuf parfait façon Meurette, mouillette lardée .....                                           | 12€ |     |
| Salade de lentillons de Champagne Bio de chez Didier, choux rouge, vinaigrette aux noix ..... | 11€ | ✓ 🌱 |

### Les plats

|                                                                                                          |     |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Paleron de veau confit, douceur de céleri, jus d'une blanquette et câpres .....                          | 20€ | 🌱   |
| Confit de canard de la Maison Pélégri, palets de rutabaga, échalotes et champignons .....                | 22€ | 🌱   |
| Cabillaud poêlé, riz Vénéré, carottes et émulsion d'arrêtes au curry .....                               | 21€ | 🌱   |
| Ravioles champignons - ricotta, crémeux de chou-fleur, huile de noisette du Moulin de la Veyssière ..... | 18€ | ✓ 🌱 |

### 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, Combe Calcaire de la Famille Guibert - Blanc .....            | 7€ |
| 2024 AOC Côtes du Rhône Villages, Sainte Cécile du Domaine Aubert - Rouge ..... | 7€ |