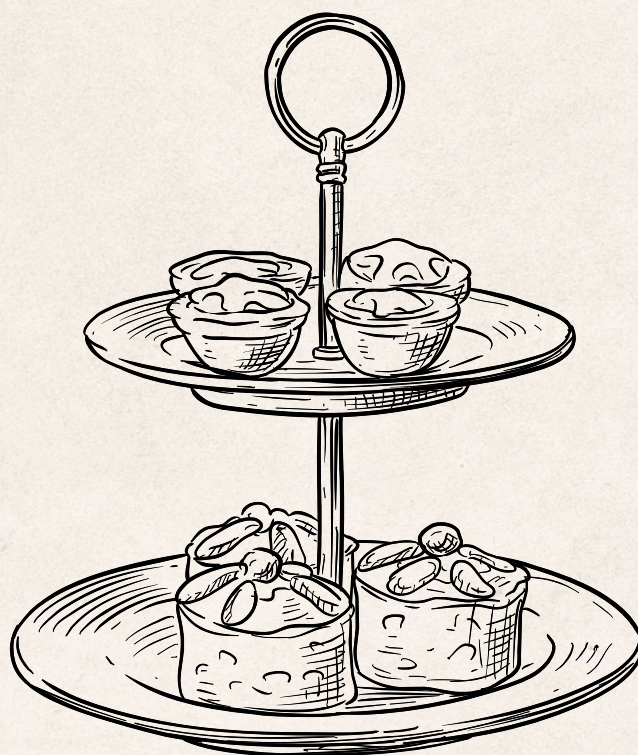




Le Château des Reynats **MENU**



Carte Bistro du mardi au samedi, 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

Les poireaux Bio de Didier en vinaigrette, copeaux de légumes croquants	9€	 
Velouté d'orties sauvages "comme avant" et graines de sarrasin	8€	 
Maquereau à la flamme, salade de chou rouge & pickles de chou-fleur	12€	
Carpaccio de Morteau servi tiède, sauce ravigote au jus de viande, pousses de roquette	11€	

Les plats

Gambas Black Tiger snackées, wok de légumes soja & cajou	20€	
Echine de cochon rôtie à l'ail, écrasé de PdT aux noix, oignon brûlé, jus au thym	22€	
Saumon cuit sur peau, fenouil rôti et coquillages à la citronnelle	21€	
Risotto de pépinettes, champignons des bois et Trappe d'Echourgnac	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.

2024 AOC Bergerac - Château des Eyssards - Blanc	7€
2024 IGP Pays d'Hérault - Moulin de Gassac - Guilhem - Famille Guibert - Rouge	7€