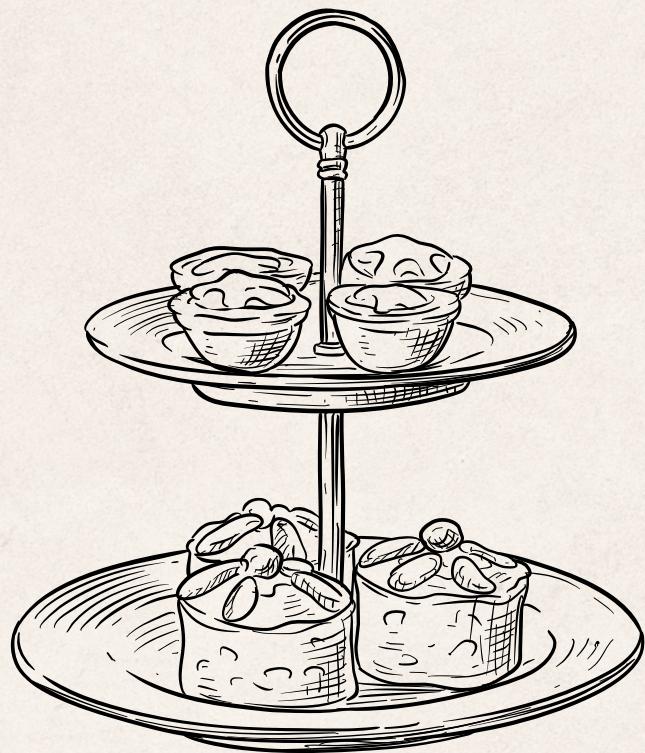




# Le Château des Reynats

# 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

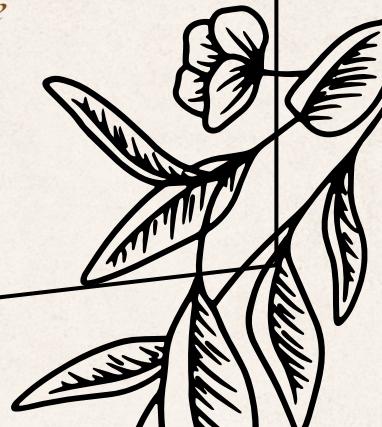
**05 53 03 53 59**

*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 régalent.  
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

Pâté-croûte au foie gras et trompettes de la mort	.....	11€	
Croque-Monsieur truffé ( <i>menu : supplément de 6€</i> )	.....	16€	
Velouté Dubarry, croûtons et chlorophylle de cerfeuil	.....	8€	✓
Salade d'endives, saumon gravlax, pomme, fleurs de tête de moine, vinaigrette à l'oeuf	.....	9€	✳️

## Les plats

Lieu noir poêlé, cerfeuil tubéreux, panais et vierge grenade-noisette	.....	21€	✳️
Joue de boeuf braisée, PdT tournées, carottes et graines de moutarde	.....	20€	✳️
Parmentier de canard gratiné, jus au miso	.....	20€	
Gnocchis de PdT, épinards, sauce crémeuse au Gorgonzola	.....	21€	✓

## 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 IGP Coteaux d'Enserune - Chai César - Blanc	.....	7€
2024 CdR Village - Sainte Cécile - Domaine Aubert - Rouge	.....	7€

 Végétarien  Sans Gluten