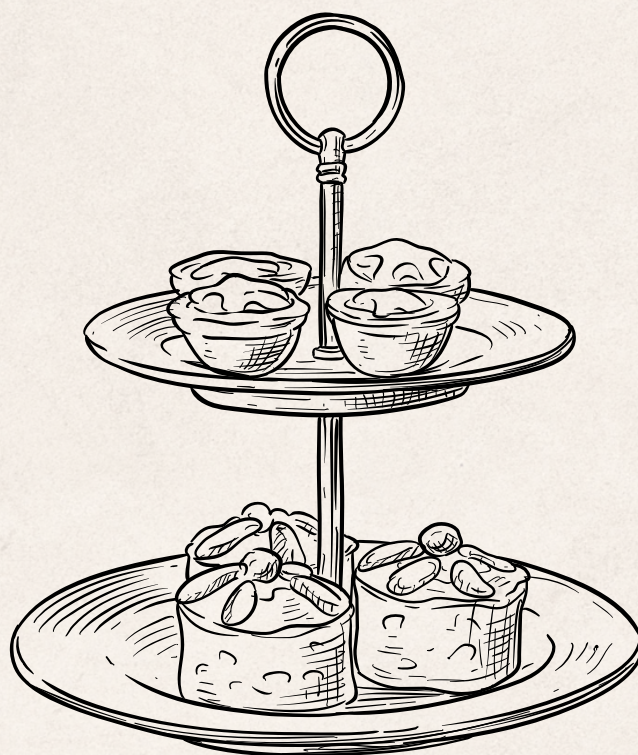




Le Château des Reynats **MENU**



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

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 gravelax, 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

Damien Réveiller et ses équipes travaillent des produits de saison élaborés sur place. Viandes issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, pêche française
Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande Gambas Vietnam Indonésie