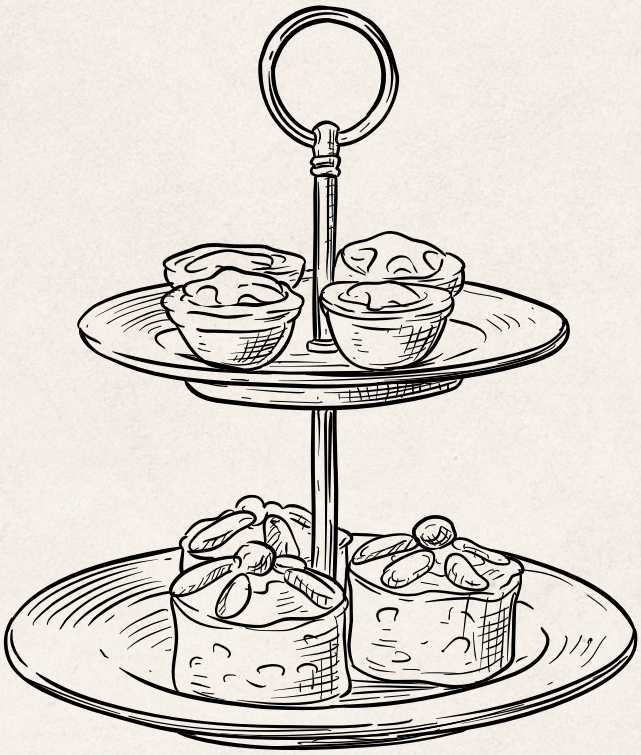
Le Château des Reynats

MENU



Carte Bistro, 7j/7j, 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

Salade César du Chef	11€
Crispy de Gambas au Panko, radis violets de chez Didier, sauce sweet chilli	16€
Pâté en croûte et légumes de fin d'hiver	11€
Soupe à l'oignon gratinée au Comté 24 mois, croûtons	9€

Les plats

Ravioles de Homard, fromage frais et céleri, bisque légèrement crémée	22€
Merlu poêlé, embeurrée de choux, beurre blanc au haddock	22€
Suprême de volaille de la Maison Pélegris, PdT grenailles, champignons lardés	20€
Filet mignon de cochon, purée de rutabaga, cajoux et capucines	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	AOC Bergerac - Château des Eyssards - Blanc	7€
2024	IGP Pays d'Hérault - Guilhem Moulin de Gassac - 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
Gambas Vietnam/Indonésie
Prix TTC service compris - Stocks limités - Liste des allergènes disponible sur demande