

MENU

Restaurant ouvert 7/7, de 19h à 22h

À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE CUL NOIR

Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

23€

POUR COMMENCER...

LANGOUSTINES RÔTIES

Tartare de tomates et cacahuètes, bisque légèrement crémée

19€

TARTARE DE VEAU SOUS LA MÈRE

Piment d'Espelette, câpres et sorbet à l'aneth

17€

FOIE GRAS DE CANARD

Marbré anguille fumée, purée de chou fleur, réduction soja

21€

CAVIAR BAERI DE NEUVIC

Chou fleur rôti, cerfeuil, crème épaisse

22€

À SUIVRE...

LE PIGEON

Suprêmes rôtis, cuisses confites, croustillant de polenta, carottes au cumin, condiment datte citron

28€

LE MAQUEREAU

Juste saisi, caponata aillée, oignon brûlé, vierge de tomate et petits pois

27€

LA LOTTE

Pak-choï juste saisi, poireaux crayons, palets de rutabaga, bouillon de boeuf au combawa

26€

L'ASSIETTE DE NOS MARAICHERS

Assiette de légumes de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos producteurs

20€ 

LES GOURMANDISES...

FINANCIER CITRON

Crème lemon curd, poire fumée, glace épines de pin

12€ 

L'ANANAS

Ananas rôti au miel, diplomate citron, tuile orange, glace citronnelle

12€

LA FRAISE DE CHEZ PIERRE PELLAN

Financier & crumble pistache, crème et glace fleur de fenouil

14€

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés

14€

Le Château des Reynats - Hôtel**** Restaurant & Spa - 15 avenue des Reynats 24650 Chancelade - 05 53 03 53 59

Damien Réveiller et ses équipes travaillent des produits de saison élaborés sur place

Vianes issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, pêche française

Prix TTC service compris - stocks limités - liste des allergènes disponible sur demande

MENU

TO SHARE... OR NOT

LA PLANCHE CUL NOIR

Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

23€

TO START...

ROASTED LANGOUSTINES

Tomato and peanut tartare, lightly creamed bisque

19€

VEAL TARTARE "SOUS LA MÈRE"

Espelette pepper, capers and dill sorbet

17€

DUCK FOIE GRAS

Smoked eel marbled, cauliflower purée, soy sauce reduction

21€

BAERI CAVIAR FROM NEUVIC

Roasted cauliflower, chervil, thick cream

22€

TO FOLLOW...

PIGEON

Roasted breast, confit legs, crispy polenta, cumin carrots, lemon date condiment

28€

MACKEREL

Just seared, garlicky caponata, caramelised onion, plain tomato sauce and peas

27€

MONKFISH

Lightly seared bok choy, baby leeks, rutabaga rounds, kaffir lime-infused beef broth

26€

OUR MARKET GARDENERS' PLATE

A dish of seasonal vegetables carefully selected from our local producers

20€ 

DELICACIES...

LEMON FINANCIER CAKE

Lemon curd cream, smoked pear, pine needle ice cream

12€ 

PINEAPPLE

Roasted pineapple with honey, lemon diplomate cream, orange tuile, lemongrass ice cream

12€

STRAWBERRIES FROM PIERRE PELLAN

Pistachio financier & crumble, cream and fennel-flavoured ice cream

14€

CHEESE

Selection of mature cheeses

14€

Le Château des Reynats - Hôtel**** Restaurant & Spa - 15 avenue des Reynats 24650 Chancelade - 05 53 03 53 59

Damien Réveiller and its teams work with seasonal products sublimed on site

Meat from animals born, reared and slaughtered in France, French fishing

Price including tax and service - limited stock - list of allergens available on request