

Le Menu de la

# SAINT-VALENTIN

Dîner du Mardi 14 Février 2023

80€ / personne

70€ / personne sous la Verrière du Château ou à emporter

*Mise en bouche*

BARBAJUAN DE VEAU ET BLETTES, DOUCEUR DE CÉLERI

*Entrée*

RAVIOLE DE HOMARD À LA CORIANDRE  
BOUILLON D'ARAIGNÉE, BONITE

*Seconde entrée*

SAINT-JACQUES DANS SA COQUILLE  
FONDUE DE POIREAUX, CHIPS DE TAPIOCA  
ŒUFS DE SAUMON DE FONTAINE, ÉMULSION AGRUMES

*Plat*

SUPRÊME DE PINTADE TRUFFÉ  
LÉGUMES RACINES ET LARD DE COLONNATA, JUS AU VIN JAUNE

*Pré-Dessert*

FRUITS CROQUANTS, SIROP BADIANE  
SORBET AUX DEUX CITRONS

*Dessert*

L'ENTREMET DES AMOUREUX À PARTAGER  
COCO, CŒUR COULANT CARAMEL BEURRE SALÉ  
BROWNIE CHOCOLAT NOISETTE

*Mignardises*

Accord Mets & Vins proposé à 30€ / personne (apéritif, vin blanc, vin rouge, champagne, eaux, cafés)

Le Château des Reynats  
15 avenue des Reynats 24650 Chancelade  
contact@chateau-hotel-perigord.com

05 53 03 53 59