



CHATEAU DES REYNATS

Restaurant l'Oison

Menu Classique, Terroir...44€

Foie gras de canard au naturel, cerises pochées dans un bain de cassis à l'hibiscus
Magret de canard du Périgord, sauce Périgueux, petits pois et girolles
Fruits rouges au bouillon, biscuit et crème glacée pistache verte

Menu Carte... 75€

Une entrée, un plat et un dessert au choix dans la carte
10€ de supplément pour le fromage

A la carte

Les entrées... 30€

Foie gras de canard au naturel, cerises pochées dans un bain de cassis à l'hibiscus
Araignée « prête à déguster », cappuccino au vinaigre de citron
Poivre Nigel, concombre et charbon comestible
Asperges blanches de la Roque Gageac, fruits de la passion et cédrat confit
Fin velouté d'herbes fraîches, sésame au wasabi
Foie gras de canard poêlé, réduction balsamique, anis vert grillé
Fraise et rhubarbe en compotée, en consommé

Les plats... 43€

Turbot cuisiné meunière, betterave comme un risotto, croustillant de jarret de cochon à la moutarde de Meaux
Maigre de ligne et duxelles grasse de girolles, noisettes et cannelle, sucs de mandarine
Homard bleu laqué aux épices (supp. 10€ / pers.)
Pigeonneau : les suprême²s rôtis, les cuisses confites sur une tarte sablée
Sirop de groseille et fumet d'anguille fumée
Ris de veau doré, jus à quintessence
Tomate « Ananas » rôtie, crumble d'olives noires et cacahuètes

Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs ... 15€

Les desserts... 17€

Bananes frécinette pochées dans un caramel au sel de Maldon, croûte de sucre noir, sorbet caramel lacté
Tarte au fromage frais « ylang-ylang », fraises de pays et sorbet à la gousse de vanille
Biscuit noisettes grillées, framboises et crème citron, sorbet réglisse

Menu Signature... 99€

Créations de saveurs d'antan et d'aujourd'hui, servi à l'ensemble des convives

P'tits Gastronomes ... 20€

Pour vos enfants
Un plat, un dessert, élaboré par le chef