CHÂTEAU PÉRIGNY
RESTAURANT · HÔTEL ★ ★ ★

CARTE

Entrées

Oeuf Mousseux **17 €**

Bruschetta Végétale **18 €**

Céviché de Daurade, Lait de Coco, Citron, Grenade, Pamplemousse & Coriandre **21 €**

Gambas Grillées & Flambées au Whisky du Poitou **22 €**

Foie Gras de Canard Marbré, Mariné au Vin & 4 Epices, Condiment Pomme **24 €**

Plats

Ballotine de Sole Gratinée, Carottes Glacées & Beurre Agrume **27 €**

Saint Jacques, Déclinaison de Choux Fleur, Jus Piquillos Fumé **27 €**

Pavé de Cerf, Salsifis Glacés & Terre d'Olive **30 €**

Filet de Veau, Ragout de Coco de Paimpol **27 €**

Cappellacci aux Champignons, Emulsion Noisette **22 €**

Plateau de Fromages A.O.P. – **12 €**

Desserts – **12 €**

Poire au Vin

Déclinaison Pomme & Agrume

Le Crémeux au Chocolat Fumé, Sorbet Passion

Soufflé à la Poire, Sorbet à la Cardamone

Origine des viandes : Veau : Né, élevé et abattu en France - Cerf : Né, élevé et abattu en UE

The ORIGINALS HUMAN HOTELS & RESORTS

40, rue des Coteaux 86190 Vouillé
05 49 51 80 43 · info@chateau-perigny.com
www.chateau-perigny.com

Mariage, Hôtellerie, Restaurant gastronomique,
Anniversaire, Séminaires & conférences, Garden Party,
Baptême, Événement religieux...