CHÂTEAU PÉRIGNY
RESTAURANT · HÔTEL ★ ★ ★

Formule Foy De Peyrault – 49 €

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert (choix dans la Carte)
Supplément de 3 € pour les produits avec *

Entrées

Oeuf Mousseux
Bruschetta Végétale
Céviché de Daurade, Lait de Coco, Citron, Grenade, Pamplemousse & Coriandre
Gambas Grillées & Flambées au Whisky du Poitou
Foie Gras de Canard Marbré, Mariné au Vin & 4 Epices, Condiment Pomme

Plats

Ballotine de Sole Gratinée, Carottes Glacées & Beurre Agrume
Saint Jacques, Déclinaison de Choux Fleur, Jus Piquillos Fumé
Pavé de Cerf, Salsifis Glacés & Terre d'Olive
Filet de Veau, Ragout de Coco de Paimpol
Cappellacci aux Champignons, Emulsion Noisette

Plateau de Fromages A.O.P.

Desserts

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

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...