CHÂTEAU PÉRIGNY
RESTAURANT · HÔTEL ★ ★ ★

Menu « Périgny » - 35 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert – 28 €

Mise en Bouche

La Focaccia de Saumon Gravelax
à la Betterave

Ou

Comme une Pomme de Terre
& Haddock

Dos de Colin Poêlé,
Risotto de Butternut & Citronnelle

Ou

Pressé de Paleron de Boeuf,
Légumes-Racine & Jus Corsé

Savarin à la Courge,
Sirop aux 4 Epices & Cognac

Ou

Comme un Paris Brest
Noisette & Orange

Chaque plat est modifiable, via la Carte, avec un supplément de 5€ (8€ pour le Foie Gras & la Sole)

Tous nos plats sont « Faits Maison » et donc élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour toute allergie, nous vous invitons à l'indiquer lors de votre commande ou à consulter notre tableau d'allergènes à la réception.

Nos plats étant élaborés à base de produits frais, nous pouvons être amenés à être en rupture ou à modifier la carte sans préavis

Origine des viandes : Boeuf : 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

The ORIGINALS HUMAN HOTELS & RESORTS

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