

Fêtes de fin d'Année



CHÂTEAU DE MONTREUIL
HÔTEL & RESTAURANTS

Réservez
vite votre table

Dîner
31 Décembre
2021

Bouchées apéritives
3 pièces par personne

Mise en Bouche

Oeuf Parfait cuit à 64°C,
topinambour et parmesan truffé,
jambon Ibérico

La Noix de Saint-Jacques en deux services

La noix contisée à la truffe,
crème de céleri et huile de livèche
&

La noix en carpaccio
céleri - pomme verte et caviar d'osciètré

Homard bleu fumé au mélèze,
salsifs et châtaigne,
bisque de homard

Filet de veau rôti,
raviole de moëlle laquée à l'orange
sanguine, sauce à l'Oursin

Le Chèvre de Montcavrel
parfumé à la truffe noire,
compotée de coing et noix

Le sorbet au Champagne
caviar de clémentine

Truffe au chocolat Gianduja
crumble noisette

Café & mignardises

150€

Déjeuner
1er Janvier
2022

Bouchées apéritives
2 pièces par personne

Mise en Bouche

Foie gras de canard poêlé,
purée de butternut et champignons sauvages
Emulsion marron et huile de truffe

Médailon de lotte, chou rouge à la flamande
et betterave rôtie
Huître et sauce vin rouge

La clémentine de Corse et son espuma au café

75€



Château de Montreuil
4, Chaussée des Capucins
62170 MONTREUIL



+33 3 21 81 53 04



chateaudemontreuil.com



reservation@chateaudemontreuil.com