Nos entrées

Le Poireau et La Truffe

Comme un poireau vinaigrette

Ou

Le Foie Gras

Cuit au naturel, Chutney pommes et agrumes

(Supplément 7.00 euros)

Ou

Le Chou Fleur

En fondant sauce Gaspacho

Ou

L'Asperge Blanche

Morilles, Oeuf cassé Bio et Parmesan

Ou

Le Sarrazin Bio

En Risotto, St Jacques et crème fumée

Ou

L'Oignon Roscoff

Cuit façon Tatin et son Jus à la Sarriette

Nos plats

L'Agneau Français

Rôti en Noisette, ail noir et Fèves des Marais

Ou

Le Filet de Bœuf Français

Gratin de gros Macaroni, Foie Gras et Morilles

(Supplément 12.00 euros)

Ou

Le Pigeonneau d'Anjou

Foie Gras grillé, petits pois à la Française

(Supplément 5.00 euros)

Ou

Le Cabillaud Royal

Juste saisi, Asperges vertes, Mousseline aux oranges sanguines

Ou

Le Lieu Noir

Rôti, pesto de poivrons rouges, huile de chorizo, gnocchis au citron

Ou

La Daurade Royale

Saisie aux artichauts, fenouil rôti, lait d'Amande

Nos desserts

La Tarte au Citron Déstructurée

Ou

Eclair Parfait

Mascarpone aux Marrons, Chocolat Blanc

Ou

Le Panais

Comme une Gaufre, panais et citron vert

Ou

Le Chocolat

Mangue et Chocolat de Grande Origine

Ou

La Poire

Pochée aux agrumes, pain d'épices, sirop de Moka

Ou

Le Plateau de Notre Maître Fromager

(Supplément de 7.00 euros)

*Afin de réduire votre attente nous vous remercions de nous donner votre choix à la prise de Commande.

Menu du Château

38.00 euros

(Service compris)