

## *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 Fatin 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 poyvrons rouges, huile de chorizo, gnocchis au citron*

*Ou*

### *La Daurade Royale*

*Saisie aux artichauts, fenouil rôti, lait d'Amande*



## *Nos desserts*

*Le Mille-Feuilles*

*Crème vanillée et Caramel Beurre salé*

*Ou*

*L'Ananas*

*Baba à la Coriandre crème vanille de Bourbon, flambé*

*(Supplément de 3.00 euros)*

*Ou*



*La Mangue Passion*

*Comme un éclair crème passion*

*Ou*

*Le Café Robusta*

*En verrine crème légère de lait*

*Ou*

*Le Cèpe et le Chocolat*

*Crème de Chocolat grande Origine et Tabac de Cèpes*

*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)*

