

## *Nos entrées*

### *La Tomate*

*En pressée, Burrata fumée, crème cheese à la roquette*

*Ou*

### *Le Foie Gras*

*Cuit au naturel, acidulé de Rhubarbe*

*(Supplément 7.00 euros)*

*Ou*

### *Le Celeri*

*Confit en rose et Brasaola*

*Ou*

### *L'œuf Bio*

*Cuit en basse température et crémeux de petits pois*

*Ou*

### *Les Melons*

*En différentes structures et copeaux de jambon sec*

*Ou*

### *Le Scampi*

*Grillé sur salade de fenouil*



## *Nos plats*

### *Le Veau Français*

*Quasi cuit basse température, Gremolata, Carottes de différents modes*

*Ou*

### *Le Filet de Bœuf Français*

*Lie de vin et gratin Isolien, compotée d'échalotes*

*(Supplément 12.00 euros)*

*Ou*

### *Magret de Canard Gras*

*Rôti aux fruits rouges, Maïs et Polenta*

*Ou*

### *Le Saumon*

*Cuit à l'unilatéral, sauce vierge et pressé de légumes*

*Ou*

### *Le Turbotin Sauvage*

*En gougeonnette, topinambour et sauce mousseline au jus de viande*

*(Supplément 5.00 euros)*

*Ou*

### *Le Carrelet*

*En gros filet juste raidi, artichauts grenailles confits*

*juste en beurre à la ciboulette*



## *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)*

