

Nos entrées

La Sardine

Juste Saisie, Oignons, compotée de tomates et Focaccia

Ou

Le Foie Gras

Cuit au naturel, Betterave Framboisée et Pain de Miel Grillé

(Supplément 7.00 euros)

Ou

Le Crabe Dormeur

Tuile de Poires Séchées

Ou

La Ventriche de Thon

En Tataki, Soja, Tofu fumé et Topinambour

Ou

La Langoustine

Purée de Panais, émulsion chocolat Blanc et fèves de Tonka

(Supplément 5.00 euros)

Ou

Le Cresson de Fontaine

En velouté, Ravioles de Stilton



Nos plats

Pluma de Porc Ibérique

Frite de Semoule croustillante, Aigre douce de Citron et poivre noir fumé

Ou

Le Filet de Bœuf Normand

Artichaut poivrade, Grenailles confites, Haricots Verts et Vin d'échalottes

(Supplément 12.00 euros)

Ou

Le Magret de Canard

Rôti aux Mûres et au Maïs

Ou

La Sole

En Paupiette aux Champignons des Bois, Jus de Veau

Ou

Le Bar Sauvage

Juste Rôti, Artichaut de Bretagne, Girolles, pétales d'olives et sauce au Vin Rouge

Ou

La Fruite Saumonée

Petits légumes du Moment, réduction d'agrumes et Fruit de la passion



Nos desserts

Le Millefeuille Chocolat

Avocat, Namelaka Chocolat

Ou

La Mandarine

Croustillant Tonka, crémeux Mandarine, Confit citron Mandarine

Ou

L'Ananas

Biscuit Coco, Coriandre, Coulis Exotique

Ou

L'Eclair Parfait

Crème de Chicorée, Insert Chicorée, Croustillant praliné

Ou

La Pomme

Comme une Tatin, Sablé Breton

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)

