

Nos entrées

Le Champignon de Paris

Millefeuille Champignon, Brillat-savarin, éclats de Noisettes

Ou

Le Foie Gras cuit au Naturel

Chutney Pomme Cidrée, Pain de Miel grillé

(Supplément 7.00 euros)

Ou

Le Saumon

En Gravlax, Betteraves et Wasabi

Ou

Le Panais

En Velouté et effeuillé de Haddock

Ou

Les Coquillages

Savarin de petits légumes et jus de Coquillages

Ou

La Saint Jacques Fumée

Brioche feuilletée, éclat de Foie Gras confit aux épices

(Supplément de 5.00 euros)



Nos plats

Le Veau

En T-Bone, sauce au pain brûlé

Ou

La Noix d'Entrecôte du Limousin

Juste saisie, Cèpes, Céleri, Ratte confite

(Supplément 10.00 euros)

Ou

Le Lapin de l'Artois

Râble, farci aux figues

Ou

Le Cabillaud Royal

Juste saisi, jus d'arêtes au Safran

Ou

Le Lieu Jaune de Ligne

Sauce au cresson de Fontaine

Ou

Le Filet de Sole

Farci à la chair de Fourteau, sauce senteur de Badiane

(Supplément 5.00 euros)



*Veau d'Origine « France »

*Bœuf d'Origine « France »

Nos desserts

La Cerise Amarena

Biscuit Chococlat et Mousse Chocolat Blanc, Amarena

Ou

La Poire et L'amande

Biscuit sablé, crème d'Amande, Poire confite à la Vanille

Ou

L'Ananas

Coque Meringuée, Crèmeux Ananas, Ananas Confit

Ou

La Mandarine et Fève de Tonka

Ou

Le Riz au Lait

Riz cuit au Lait de Ferme, émulsion à la Vanille Bourbon, Caramel Beurre Salé

Et Riz Soufflé

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

39.00 euros

(Service compris)

