

Mi

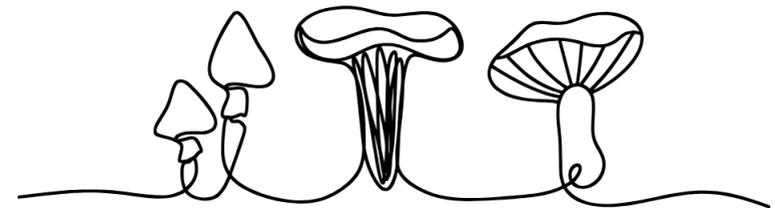
Jeudi 21 Novembre 2024

Menu « Champignons »

à la table gastronomique, du M



Château de Massillan - 730 chemin de Massillan - 84100 Uchaux
T. +33 (0)4 90 40 64 51 - contact@chateaudemassillan.fr
www.chateaudemassillan.fr



Accords Mets et Vins

En 3 services

Accord mets & vins

45 euros

En 4 services

Accord mets & vins

65 euros



Le Menu

La Patience...

* * Notre Tarte aux Cèpes Croustillante

Confiture d'algues Wakamé au Raisin

* Coquille Saint Jacques de nos Côtes à la Truffe d'automne

Mousseline de Shitaké et Fenouil du Potager

* * Suprême de Pigeon au Miel de Lavande Bio

Champignons de la Cueillette de Victor

Assiette de notre maître affineur Benjamin

De La Maison Millet

«Sup 18 €»

* * Courge et Raisin confit aux épices douces

Granité de celle-ci à l'orange

* * Chocolat grand Cru Pérou Bio au Petit Paris

Pralinée Noisette-Café

Ce menu est élaboré en Grande partie avec nos Fournisseurs locaux et Damien notre maraicher

Le Menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table

*75,00 € / * 95,00 €

Prix par personne net TTC, service compris

Merci d'informer nos équipes de toute intolérance
ou allergie alimentaire ainsi que de régimes spécifiques.