

Menu du Château

35.00 euros

(Service compris)

Nos entrées

La Langoustine

Purée de Panais, écume de Chocolat blanc, fèves de Tonka

(Supplément de 5.00 euros)

Ou

Le Foie Gras du Sud-Ouest

En pressé à la Rhubarbe

(Supplément 5.00 euros)

Ou

Le Petit Pois

En velouté, Royale de Laitue, chips de Colonnata

Ou

Le Saumon Fumé par nos Soins

Asperges et Crèmeux de Chèvre Frais

Ou

L'Asperge

Rôtie, Morilles et Parmesan, Œuf cassé

Ou

La Mangue

Crevettes, Avocats, en tarte fine



Nos plats

Le Porc Basque

Cote filet Rôtie, sauce café grillé, choux rouge et Daïkon

Ou

Le Filet de Bœuf Français

Gnocchis de pomme de Terre, échalotes confites, Champignons du moment

(Supplément 10.00 euros)

Ou

La Canette

Aux Mûres, pudding d'Orge perlée Bio, purée de patate douce

Ou

Le Turbot

Rôti aux artichauts, céleri et Spinatta

(Supplément de 5.00 euros)

Ou

Le Bar de Ligne

Crèmeux de Fenouil, beurre acidulé aux agrumes

Ou

Le Cabillaud Royal

Au Cresson et petits légumes de Saison



Nos desserts

La Cerise
Comme une Forêt Noire Revisitée

Ou

Le Baba
Ananas, Coriandre, l'Huile d'olive et Baux de Provence

Ou

La Carotte et L'Abricot
Miel et Madeleine

Ou

Le Spéculoos
Framboise Fraîche et Crème de Framboises

La Fraise

En Eclair, crème de Pistache

Ou

Le Plateau de Notre Maître Fromager
(Supplément de 5.00 euros)

