

## *Nos entrées*

*L'Asperge Blanche*

*Rôtie, Crème de Morilles, Œuf Cassé*

*Ou*

*Le Foie Gras*

*Cuit au naturel, Chutney de Coing et Pain de Miel Grillé*

*(Supplément 7.00 euros)*

*Ou*

*Le Crabe Dormeur*

*Mangue, Gelée de Mangue et Gingembre*

*Ou*

*Le Cœur de Saumon*

*Confit à l'Huile d'Olive, crémeux de Fenouil*

*Ou*

*L'Huître Normande*

*Gelée de pommes vertes, curry, pamplemousse Champagne, kiwi avocat*

*Chaudes aux Poireaux*

*Ou*

*Le Petit Pois*

*En Crémeux, effiloché de Cuisses de Grenouilles*



## *Nos plats*

### *Le Pintadeau Fermier*

*Rôti, Mandarine, Chou rouge et Poire aux Séchuan vert*

*Ou*

### *Le Filet de Bœuf Normand*

*Morilles, Asperges Vertes de Provence, Gnocchi de Pomme de Terre*

*(Supplément 12.00 euros)*

*Ou*

### *L'Agneau Français*

*En Noisette, Fenouil, Houmous, Carottes des sables à l'ail des Ours*

*Ou*

### *Le Dos de Cabillaud Royal*

*Rôti, Ravigote Végétale*

*Ou*

### *Le Bar Sauvage*

*Juste Rôti, Sabayon de Fruits de la Passion, sel de Vanille*

*Ou*

### *La Lotte*

*Comme une Bourride, Petits légumes du Temps*



## *Nos desserts*

*La Cerise*

*Comme une Forêt Noire Revisitée*

*Ou*

*Le Thé Matcha*

*Dessert Signature*

*Ou*

*La Fraise*

*Comme un Eclair, crème de Pistaches, Pistaches Torréfiées*

*Ou*

*La Framboise*

*En Paulova, crème de Basilic, acidulé de Balsamique de Modène*

*Ou*

*Comme un Paris-Brest*

*Croquant Chocolat, crème de Chicorée*

*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)*

