

MENU DU CHÂTEAU

Le Butternut

Velouté à la Cardamome Verte, Flan de Champignons,
Émulsion d'Haddock Fumé

OU

L'Aile de Raie

En Compression, Fines Herbes et Algues, Condiment Tartare,
Salade de Lentilles, Pickles de Légumes

--

Le Bœuf

Filet de Bœuf façon *Tataki*,
Mousseline de carottes et Légumes croquants

OU

Le Lieu Jaune

Farce fine aux Herbes, Beurre Blanc,
Coques Marinières, Cannelloni de Blettes

--

Le Fromage d' Ici et d'Ailleurs

Sélection affinée de notre fromager, Monsieur Clément
(Supplément de 12€)

--

Le Chocolat

Entremet Chocolat Poires au Caramel,
Petit Moelleux, Sorbet Poires

OU

La Figue

Pavlova aux Figues, Mousse légère à l'Hibiscus,
Crème glacée Vanille

74€

*Menu dégustation en 5 temps disponible sur demande,
servi pour toute la table au tarif de 110€ par personne*

AU FIL DU TEMPS

Le Saumon

Tartare de Saumon mariné façon Gravelax,
Lié aux Huîtres de Marennes, Vinaigrette au Lait de Coco

--

La Volaille

Cuite en Ballotine, Pulpe de Carottes,
Condiment Gingembre, Jus à l'Ail Noir

--

Le Caramel

Crème Renversée au Caramel,
Financier au Thé Matcha

49€

Menu non disponible le samedi soir et le dimanche

Tous les 1^{ers} dimanches du mois :

Retrouvez le brunch du Château de 11h30 à 15h

*Plats à partager, découpe en salle, chariots de desserts et fromages,
Les maîtres mots sont la générosité et le partage.*

49€

29€ pour les moins de 12ans