

## LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT



### MENU CHÂTEAU

Attente

Tartelette aux Asperges, Emulsion au Miel de Tournesol, Crème de Bleu

Filet de Bœuf, Pommes Darphin, Sésame et Ail Noir

Pommes Caramelisées, Brocciu à la Bière Brune, Sorbet Oseille

*65 €*

*85 € avec accord mets et vins (2 verres)*



### MENU VERDURIER

Végétarien

Autour des Légumes de Saison

4 plats

*60 €*

*80 € avec accord mets et vins (2 verres)*



### MENU INSPIRATION

Au grès des Saisons selon l'Inspiration du Chef

6 plats

*95 €*

*135€ avec accord mets et vins (4 verres)*

**Menu servi pour l'ensemble des convives**

Prix nets en euros

## À LA CARTE



### Entrées

Tartelette aux Asperges, Emulsion au Miel de Tournesol, Crème de Bleu

**28 €**

Tartare de Bœuf, Huitres Glacées, Bouillon en Gelée, Estragon

**30 €**

Filet de Rouget, Cébettes Braisées, Coquillages, Jus de Poisson

**34 €**

### Plats

Filet de Bœuf, Pommes Darphin, Sésame et Ail Noir

**40 €**

Lotte aux Epinards, Confit d'Oignons Rouges, Velouté de Kasha au Lait de Soja

**42 €**

Carré d'Agneau rôti, Fricassée du Verdurier au Lard de Colonnata, Baies de Genièvre

**45 €**

### Fromage

La Selection d'un Fromage de Saison de chez Jeannot

**15€**

### Desserts

Pommes Caramelisées, Brocciu à la Bière Brune, Sorbet Oseille

**15 €**

Sphère Asperges, Confit d'Ananas, Sorbet Vanille

**15 €**

Gelée Tulakamun 75% , Streusel-Praliné aux Noix, Sorbet Mélisse

**15 €**

### Menu enfant

Entrée, plat, dessert et une boisson (jusqu'à 11 ans)

**25 €**

Prix nets en euros