

MENU DU CHÂTEAU

Le Tourteau

Décortiqué par nos soins,
Brocoli et Condiment à la Mangue et Agrumes,
Mousse de Pamplemousse

OU

La Saint Jacques

Nacrée au Beurre,
Risotto de Cèleri Rave aux Champignons du Moment,
Émulsion au Lard de Colonnata

--

Le Cabillaud

Poché à l'Eau de Mer, Chou Kale,
Ragoût de Coco Noir de Monsieur Lippi aux Algues et Blettes,
Marinière de Coques à la Réglisse

OU

Le Colvert de Chasse

Cuit sur le Coffre,
Endives Rôties, Butternut et Ananas,
Jus au Piment d'Espelette

*(Attention ! Nous ne sommes pas responsables des projectiles
que le gibier sauvage peut contenir).*

--

Fromage (10€)

--

La Poire Belle Hélène

Pochée au Cidre, Crèmeux Mascarpone Vanillé,
Crumble Spéculoos, Gelato Burrata,
Soupe au Chocolat Noir 70%

OU

La Tartelette du Verdurier

Crèmeux Citron Jaune,
Meringue Italienne, Gelée Citron Vert,
Sorbet au Thym

74 €

Prix nets en euros