

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT



MENU CHÂTEAU

Attente

Terrine de joue de Bœuf comme un Pot au Feu, Crème Darblay

Tournedos de Chapon farci au Foie Gras et Marron, Raviole de Vitelotte, Curcuma

Rocher Noix de Coco, Crémeux Avocat, Emulsion Pamplemousse

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 TRUFFE

Autour de la Truffe, de l'entrée au dessert

5 plats

95 €

135€ avec accord mets et vins (3 verres)

Menu servi pour l'ensemble des convives

Prix nets en euros

À LA CARTE



Entrées

Terrine de joue de Bœuf comme un Pot-au-Feu, Crème Darblay

30 €

Saint Jacques, Choux Fleur et Agrumes, Jus de Viande à l'Orange

34 €

Pressé de Foie Gras poelé aux Truffes, Gelée de Légumes, Toast Truffé

36 €

Plats

Tournedos de Chapon farci au Foie Gras et Marron, Raviole de Vitelotte, Curcuma

40 €

Pigeon de la Ferme de Thil, Cuisse au Foie, Topinambour et Truffe, Blinis d'Avoine

48 €

Filet de Turbot, Betterave confite au Poivre de Timut, Emulsion gelifiée de Citron

45 €

Fromage

La Selection d'un Fromage de Saison de chez Jeannot

15€

Desserts

Rocher Noix de Coco, Crémeux Avocat, Emulsion Pamplemousse

15 €

Craquant Caramélia et Kalamansi, Crème glacée Aloé Vera

15 €

Panacotta Taïnorî fumé, Mousse à la Truffe, Sorbet Kaki

15 €

Menu enfant

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

25 €

Prix nets en euros