

**LE CHEF ERIC SAMPIETRO VOUS
PROPOSE SON**



MENU CHÂTEAU

Attente

Foie Gras Poché au Vin Rouge, Poire, Pain aux Fruits Secs.

Filet de Veau Roulé au Jambon Ibérique, Blinis de Pomme de Terre, Ail de Cadours.

Mont Blanc Marron-Vanille, Sauce aux Myrtilles

65 €

85 € avec 2 verres de vins



MENU VERDURIER

Végétarien

Autour des légumes de Saison

4 plats

60 €

80 € avec 2 verres de vins



MENU INSPIRATION

Au Gré des Saisons

6 plats

95 €

135€ avec 4 verres de vins

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

À LA CARTE



Entrées

Foie Gras Poché au Vin Rouge, Poire, Pain aux Fruits Secs.

30 €

Queues de Langoustines, Panais Rôti à la Noisette, Cappuccino de Bisque au Café.

34 €

Filet de Rouget, Choux Fleurs à l'Encre de Seiche, Muscade.

40 €

Plats

Filet de Veau Roulé au Jambon Ibérique, Blinis de Pomme de Terre, Ail de Cadours.

40 €

Pigeon de la Ferme de Thil, Foie Gras Poêlé, Butternut, Raviole de Cèpes.

45 €

Bar Cuisson Basse Température, Rattes Confites à la Sauge, Rouille Safranée.

45 €

Fromage

La Selection d'un Fromage de Saison.

15€

Desserts

Mont Blanc Marron-Vanille, Sauce aux Myrtilles.

15 €

Sablé Opalys, Ketchup de Mures, Glace au Pin.

15 €

Parfait Glacé Macadamia, Chocolat Andoa 70%, Glace Cardamome.

15 €

Menu enfants

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

25 €