

MENU DU CHEF

35,00€

Pâté en croûte de canard et pommes caramélisées

ou

Crème de potimarron, œuf mollet croustillant de la *Ferme de Prayel*
et mousse de Beaufort



Poitrine de porc confite au foin, pommes boulangères et petits légumes de saison

ou

Pavé de truite saumonée, tombée de poireaux au beurre, croquette de truite
fumée, jus terre et mer



Baba au rhum traditionnel de la *Distillerie du Castor*

ou

Tarte du jour et boule de glace



MENU DU CHÂTEAU

55,00€

Foie gras de canard, chutney de coing et brioche feuilletée

ou

Omble chevalier fumé, crème d'herbes fraîches, condiment raifort et
œufs de poisson



Pintade farcie aux champignons, choux farci des cuisses confites et
crème de morilles au vin jaune

ou

Saint-Jacques snackées, légumes de saison et bouillon de crustacés



Dôme au chocolat Valrhona, crémeux praliné, caramel laitier et
biscuit gianduja fleur de sel

ou

Pavlova aux fruits exotiques