

## MENU DU CHEF

**35,00 €**

Pâté en croûte de canard et pommes caramélisées

**ou**

Asperges blanches, sauce mousseline avec au choix :

jambon cru ou saumon fumé ou nature



Suprême de poulet, purée de pommes de terre et sauce aux morilles

**ou**

Cabillaud à la bordelaise et légumes sautés



Tarte aux fraises

**ou**

Crêpes Suzette



## MENU DU CHÂTEAU

**55,00 €**

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe et brioche feuilletée

**ou**

Quenelles de brochet et sauce Nantua



Vol au vent de volailles, ris de veau et morilles

**ou**

Filets de sole façon Fernand Point



Dôme au chocolat Valrhona, crèmeux praliné, caramel laitier et

biscuit gianduja fleur de sel

**ou**

Soufflé au Grand-Marnier