

MENU DU CHEF

35,00€

Pâté en croûte de canard et pommes caramélisées

ou

Tomate, burrata, pignons de pins et basilic



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

ou

Cabillaud à la bordelaise et légumes sautés



Tarte aux fraises

ou

Pavlova abricot



MENU DU CHÂTEAU

55,00€

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe et brioche feuilletée

ou

Tartare aux deux saumons et avocat



Vol au vent de volailles, ris de veau et morilles

ou

Filet de bar, sauce vierge et poêlée de légumes



Dôme au chocolat Valrhona, crémeux praliné, caramel laitier et

biscuit gianduja fleur de sel

ou

Soufflé au Grand-Marnier