

MENU DU CHEF

40,00€

Pâté en croûte de canard et pommes caramélisées

ou

Crème de potimarron à la noisette



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

ou

Filet de bar en écailles de pommes de terre, sauce romarin orange



Tarte de saison

ou

Île flottante, amandes effilées caramélisées



MENU DU CHÂTEAU

60,00€

Foie gras de canard, chutney de coings et brioche feuilletée

ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et grenade



Vol au vent de volailles, ris de veau et morilles

ou

Saint-Jacques snackées, endives braisées et jus réduit à l'orange



Crêpe Suzette

ou

Fondant au chocolat Valhrona