

ENTRÉES

Foie gras de canard autour de la rhubarbe et brioche feuilletée	19,00€
Déclinaison d'asperges blanches et magret de canard fumé	16,00€
Tartare de veau façon vitello tonnato	20,00€
Sashimi de coeur de truite et huile d'herbes fraîches	17,00€

PLATS

Cœur de longe de veau, asperges vertes rôties, gnocchis à l'ail des ours et jus réduit	32,00€
Entrecôte de bœuf, frites, salade verte et sauce béarnaise	36,00€
Suprême de volaille farci aux morilles, sauce crémée et purée de pommes de terre au beurre	29,00€
Filet de bar cuit à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et sauce vierge	27,00€
Saint-Jacques juste snackées autour du fenouil et orange	27,00€
Tomates, burrata et basilic	16,00€
Risotto aux asperges	25,00€

DESSERTS

Fondant au chocolat	14,00€
Coupe de fraises	12,00€
Fraise Melba	12,00€
Fromage blanc, miel du Domaine de la Grange aux Ormes et granola	8,00€
Crêpe Suzette	11,00€
Tarte de saison	8,00€
Coupe de glace ou sorbet	10,00€
Assiette de trois fromages affinés et sa confiture du moment	10,00€

MENU DU CHÂTEAU

60,00€

Tartare de veau façon vitello tonnato

ou

Foie gras de canard autour de la rhubarbe et brioche feuilletée



Filet de bar cuit à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et
sauce vierge

ou

Suprême de volaille farci aux morilles, sauce crémée et purée de pommes
de terre au beurre



Fondant au chocolat

ou

Fraise Melba

