À PARTAGER

Planche de charcuterie & fromage	15,00€
Croque truffe	16,00€

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire-coing et brioche feuilletée	21,00€
Velouté de potiron, huile de noisette et noisettes torréfiées, oeuf parfait	16,00€
Pâté en croûte de volaille et insert foie gras, pickles, mesclun	18,00€
Assiette de saumon fumé maison, crème citronnée, blinis, pickles, mesclun	18,00€
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et baies roses	20,00€

PLATS

Entrecôte de bœuf et sauce béarnaise	36,00€
Hamburger de la Grange (steak 180gr, comté, crudités, sauce GAO)	21,00€
Croque-Monsieur façon GAO	15,00€
Vol-au-vent de volaille, ris de veau et morilles	28,00€
Cordon Bleu de volaille au comté, sauce crème champignons	23,00€
Dos de cabillaud aux agrumes et tomates confites	27,00€
Linguine aux Gambas, crème légère au citron, basilic et parmesan	24,00€
Risotto aux champignons	23,00€

Deux accompagnements au choix : riz pilaf, frites fraîches, purée de pommes de terre, salade verte, légumes de saison

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison	9,00€
Nougat glacé pistache, coulis fruits rouges	12,00€
Pavlova aux fruits exotiques	10,00€
Fondant au chocolat Valhrona	13,00€
Crêpe Suzette	12,00€
Assortiment de glaces, chantilly maison	10,00€
Assiette de fromages affinés et sa confiture du moment	10,00€

MENU GOURMAND
44€

Velouté de potiron, huile de noisette et noisettes torréfiées, oeuf parfait
ou
Assiette de saumon fumé maison, crème citronnée, blinis, pickles, mesclun

———

Linguine aux Gambas, crème légère au citron, basilic et parmesan
ou
Cordon Bleu de volaille au comté, sauce crème champignons

———

Tarte aux fruits de saison
ou
Pavlova aux fruits exotiques

MENU DU CHÂTEAU
56€

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire-coing et brioche feuilletée
ou
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et baies roses

———

Vol-au-vent de volaille, ris de veau et morilles
ou
Dos de cabillaud aux agrumes et tomates confites

———

Assiette de fromages affinés et sa confiture du moment
Supplément 8€

———

Nougat glacé pistache, coulis fruits rouges
ou
Fondant au chocolat Valhrona

