

# MENU DU CHÂTEAU

*printemps - été 2026*

68€ TTC / PERSONNES



## Entrées

Gravlax de truite saumonée, crème acidulée et perles de yuzu

ou

Œuf parfait, velouté forestier, chips de speck

ou

Tatin d'échalotes, escalope de foie gras poêlée, jus corsé au Porto

## Plats

Grenadin de veau, sauce à la truffe

ou

Dos de cabillaud, émulsion de champagne

ou

Filet de canette, miel de fleurs

## Desserts

Croustillant du Château, coulis de fruits rouges

ou

Pavlova, fraises et framboises

ou

Sablé breton, tartare d'ananas, crème fouettée à la coco

### Boissons incluses

- Eaux minérales & vin à discrétion
- Café ou Thé

Double choix & Options végétariennes sur demande

Le Chef pourra adapter ses plats selon les arrivages du marché

Nappage des tables & serviettes en tissu

