



Menu du Château

45€ttc/pers

Merci de procéder à un choix unique pour l'ensemble des convives

Les Entrées

Tartare de Saumon et avocat, chantilly à l'aneth citron et coulis de betterave
Cannelloni de courgettes au crabe et pomme granny, véritable sauce cocktail
Mi-cuit de foie gras, pomme fruit caramélisée et jus de viande au chocolat

Les Plats

Château filet de bœuf, écrasé de grenaille au haddock fumé, jus corsé
Filet mignon de veau à 57°C, pleurotes grises et jaunes, jus de viande truffée
Pavé de sandre, légumes nouveaux glacés et sauce porto montée au beurre

Les Desserts

Finger tout chocolat et sa glace
Tarte tatin, glace au gingembre confit, sauce chocolat amer
Dacquoise crémeuse, mangue coco

Eaux minérales & vin à discrétion
Café & Thé

**Le Chef se réserve le droit de modification en fonction de la saison et des produits du marché*