



# Menu du Château

50€ TTC / personne

minimum 15 de personnes



SAISON - AUTOMNE HIVER

## Menu du Château

Choix unique pour l'ensemble des convives



### Les Entrées

Tartare de Saumon et avocat, chantilly à l'aneth, combawa citron et caramel de betterave  
Cannelloni de courgettes au crabe et pomme granny, véritable sauce cocktail au cognac  
Mi-cuit de foie gras aux 4 épices, 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 du moment, 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,  
des produits marché et des conditions sanitaires liées au COVID-19*