



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*