

Menu du Château - Septembre

Mises en bouche



Maquereau poché à la bière blanche Vaurien - tomate - croquant de malte



*Bar de ligne rôti en sanglé d'épicéa - consommé et effiloché de queue de boeuf -
salade croquante*



*Canard sauvage Colvert en deux préparations - le filet rôti - la cuisse en
godiveaux - pomme gaufrette - comme une tartine de courge*



Assiette de fromages des fermes voisines



Variation autour de la mirabelle



Vanille de Tahiti - cèpe - chocolat Araguani



Mignardises

Menu 4 services : 50€ - Accord vin : 28€

Menu 5 services : 60€ - Accord vin : 35€

Menu 6 services : 65€ - Accord vin : 42€

*Signalez-nous vos allergies - Menus servis pour l'ensemble de la table - Menu enfant disponible sur demande -
Toute modification dans le menu peut entraîner un supplément - La composition peut varier d'un jour à l'autre.*