

Menu Privilège (hors boisson)

77 Euros / personne



Amuses-Bouches

Macaron de foie gras

Gaspatcho tomates, petites gambas rôties, pistou
Aumônière de saumon mariné et chèvre frais, fine roquette

Pour Commencer

Foie gras de canard cuit au torchon, chutney mangue aux épices
Rémoulade d'écrevisse aux pommes acidulées, vinaigrette fruits de la passion
Carpaccio de bœuf au balsamique et copeaux de parmesan

Pour Suivre

Magret de canard aux fruits rouges et panisse
Filet de bœuf au poivre, petits légumes farcis à l'huile d'olive
Pavé de mérou rôti, légumes verts du moment, sauce créole

La Pause Fromagère

Sélection de notre maître fromager à l'assiette
Petit crottin de chèvre façon cromesquis, salade au balsamique

Les Douceurs

Kouign aman et sa glace au caramel beurre salé
Parfait glacé aux fruits de la passion et coco
Fondant chocolat, glace à la violette

Mignardises du château