

MENU CHATEAU

Cuisine Bourgeoise mise au Goût du Jour

~~47,00 €~~ (Deux plats et une douceur au choix)
*41,50 €

Pressé de Foie Gras Passion

Cannelloni de Mangue et Croustille de Pain d'Épices

ou

Collection de Légumes Oubliés en Fricassée à la Noisette 

Coulis de Potiron

(Supplément de truffe noire 12€)

~

Omble Chevalier des Cévennes Poêlé aux Agrumes 

Purée de Rattes à l'Huile d'Olive et Mille-Feuilles

« Poireau-Pamplemousse »

ou

Pièce de Longe de Veau Rôtie

Crème d'Endive et Endive Pleine Terre

~

Ananas Confit au Sucre Muscovado, 

Gaufrette à la Vanille Bourbon

ou

Barre Fondante « Manjari », Fraîcheur d'Agrumes

MENU EPICURE

Un Accent Contemporain Allié aux Produits de notre Région

57,00 € (Deux plats et une douceur au choix)
71,00 € (Trois plats et une douceur au choix)

Escargots de Bourgogne et Pommes Charlotte Confites puis Rôties

Servis sur un Jus d'Herbes

ou

Lasagne de Cuisses de Grenouilles

Mousseline d'Ail et Roquette

ou

Galette Croustillante de Pommes de Terre

Garnie d'un Ragoût d'Oignons Doux et Truffe

~

Bar Rôti à l'Unilatéral 

Salsifis Caramélisés au Gingembre et Citronnelle

ou

Aiguillette de Saint Pierre, Jus d'Arêtes à la Feuille de Combava

Barigoule d'Artichauts et Fenouils

~

Pigeon « Sélection Michel » et Foie Gras en Croûte à la Fine Champagne

Etuvée de Choux Frisés et Ragoût d'Abattis

ou

Faux Filet Charolais « Beurre Vigneron »

Purée de Potimarron à la Réglisse et Châtaignes Confites

ou

Filet d'Agneau d'Allaiton Rôti à la Pistache 

Légumes Etuvés à la Fleur d'Oranger

~

Douceurs Sucrées et Acidulées au choix

ENTRÉES EN MATIÈRE

Escargots de Bourgogne et Pommes Charlotte Confites puis Rôties 28,00 €
Servis sur un Jus d'Herbes

Foie Gras de Canard Poêlé Laqué au Jus de Passion 29,00 €
Cannelloni de Mangue et Croustille de Pain d'Épices

Lasagne de Cuisses de Grenouilles 28,00 €
Mousseline d'Ail et Roquette

Tartine de Moelle Gratinée au Parmesan Reggiano 30,00 €
Ragoût de Haricots Coco et Truffe

JARDINS ET POTAGERS

Collection de Légumes Oubliés en Fricassée à la Noisette  ~~27,00 €~~
Coulis de Potiron (Supplément de truffe noire 12€) *23,00 €

Galette Croustillante de Pommes de Terre 30,00 €
Garnie d'un Ragoût d'Oignons Doux et Truffe

Océans, Rivières et Étangs

Bar Rôti à l'Unilatéral  32,00 €
Salsifis Caramélisés au Gingembre et Citronnelle

Aiguillette de Saint Pierre, Jus d'Arêtes à la Feuille de Combava 34,00 €
Barigoule d'Artichauts et Fenouils

Omble Chevalier des Cévennes Poêlé aux Agrumes  28,00 €
Purée de Rattes à l'Huile d'Olive et Mille-Feuilles de Poireau-Pamplemousse


ETABLES, BERGERIES ET BASSES-COURS

Pigeon « Sélection Michel » et Foie Gras en Croûte à la Fine Champagne 32,00 €
Etuvée de Choux Frisés et Ragoût d'Abattis

Filet d'Agneau d'Allaiton Rôti à la Pistache  34,00 €
Légumes Etuvés à la Fleur d'Oranger

Pour les Amateurs : la Côte de Bœuf Rôtie et Beurre Vigneron 90,00 €
Purée de Potimarron à la Réglisse et Châtaignes Confites (pour 2 pers)

Pomme de Ris de Veau braisée 36,00 €
Crème d'Endive et Endive Pleine Terre

Volaille de Bresse en deux services :  ~~84,00 €~~
Pour deux personnes, 45 minutes de cuisson (ou sur commande) *74,00 €

1er service :
Rôtie Entière en Cocotte au Foin comme au Temps Jadis
2ème service :
Le Gras de Cuisse aux Morilles à la Crème

BOCAGES, ALPAGES ET PÂTURAGES

Sélection de notre Maître Affineur « Hervé Mons M.O.F » 15,00 €
Fromage Blanc à votre goût 10,00 €

DOUCEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES

Ananas Confit au Sucre Muscovado, Gaufrette à la Vanille Bourbon  12,00 €

Poire Rôtie au Miel et Genièvre, Mille Feuille à Crème de Noix et Arlette  12,00 €

Chocolat Grand Cru :

Soufflé Praliné Accompagné d'un Cylindre Macaé (12 minutes de préparation) 12,00 €

Barre Fondante « Manjari », Fraîcheur d'Agrumes 11,00 €

Banane de Guadeloupe et Cacahuète en Jeux de Texture ~~12,00 €~~

*10,60 €

Toutes nos viandes sont certifiées CEE

Prix Nets TTC (*prix bénéficiant de la baisse intégrale de la TVA)

SUGGESTIONS DE LA BRIGADE

 Plats Gourmands prenant Soins de votre Ligne

Vous satisfaire est notre souci quotidien. Pour cela, nous travaillons selon l'humeur du marché.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si un plat ne peut vous être servi.

Prix Nets TTC (*prix bénéficiant de la baisse intégrale de la TVA)