


CHATEAU COLBERT

Menu Louis XVI 45 € (entrée, poisson ou viande et dessert)

Menu Stofflet 58 € (entrée, poisson et viande, dessert)

Supplément fromage : 8 €

Entrées : 20 €

Foie gras frais de canard aux cinq baies, Chutney pomme-coing

Cannelloni de saumon fumé et chair de crabe, Mâche à l'huile d'olive Kalamata

Terrine de champignons d'Automne et cèpes

Poissons : 25 €

Saint-Jacques en coque et fondue de poireaux, Beurre blanc

Lotte rôtie à l'estragon, Crèmeux de potimarron, Pousses d'épinards

Filet de Saint-Pierre doré, Panaché de carottes du potager au cumin, Emulsion de coques

Viandes : 29 €

Cœur de ris de veau laqué au jus, Salsifis aux herbes potagères, Rigatoni farci

Pigeonneau de Maulévrier cuit en croûte de feuilletage, Céleri et foie gras

Filet de bœuf doré au sautoir, Mousseline de pommes de terre, Radis noirs glacés

Fromages : 11 €

Notre sélection de fromages du Maître fromager Beillevaire et de la ferme Gaborit

Desserts : 15 €

Soufflé glacé au Cointreau et croquant d'agrumes

Opéra classique, Glace crémeuse à la vanille Bourbon

Succès noisette au chocolat Andoa, Poire pochée au safran, Glace au pain d'épices

Prix nets, Service compris TVA 10 %

*** Tous nos plats sont cuisinés dans notre établissement, cependant les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut ***