

CHATEAU



COLBERT

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

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

*Supplément fromage : 9 €*

**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 : 12 €**

*Notre sélection de fromages de Rodolphe Le Meunier, Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Fromager International 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 \*\**