

Menu Dégustation à 95 €

*Menu unique, servi à l'ensemble des convives,
jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner*

Supplément fromage : 9 €

Amuse-bouche

Foie gras frais de canard de Chalandray au Pineau des Charentes, Melon mariné

Langoustines en voile de radis daïkon, Légumes croquants, Vinaigrette miel-romarin

*Saint-Pierre à la plancha en grecque d'artichauts et tomates confites, Sucrs de cuisson,
Huile d'olives mûres au paprika*

Douceur du Château

Mignon de veau Bio en croûte d'olives Taggiasca, Fricassée de girolles et fèves, Jus tranché à la sarriette

Douceur gourmande aux framboises, Crème citron, Biscuit léger à la pistache

*Dôme exotique au chocolat Grand Cru Bio Andoa 70%, Croustillant au grué cacao,
Crème glacée au fruit de la passion*

Mignardises