

Menu Dégustation à 110 €

*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, Chutney pomme-poire

*Longe de thon rouge snackée aux épices fines, Salade de vermicelles de sarrasin aux légumes,
Vinaigrette d'agrumes*

Noix de Saint-Jacques dorées aux sésames, Endivettes fondantes, Beurre aux échalotes grises du potager

Douceur du Château

Pigeonneau de Maulévrier rôti sur coffre, Embeurrée de chou frisé, Jus lié au foie gras

Ananas Victoria rôti au miel de pays, Biscuit coco, Crème glacée rhum-raisin

Macaron pur chocolat Guanaja Valrhona, Crème glacée à la vanille Bourbon

Mignardises