

Menu Dégustation à 98 €

*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*

Blanc de bar en marinère émulsionnée de coques, Chou Pak Choi et fenouil braisé

Douceur du Château

Selle d'agneau en croûte d'olives Taggiasca, Gnocchis aux herbes fraîches, Jus au basilic

Croustifondant au chocolat bio Andoa, Caramel aux fruits de la passion, Crème glacée au gingembre confit

Dacquoise aux poires pochées à la réglisse, Crème glacée à la vanille Bourbon

Mignardises