

CHATEAU



COLBERT

*Menu Louis XVI 55 € (entrée, poisson ou viande et dessert)*

*Menu Stofflet 73 € (entrée, poisson, viande, douceur gourmande, dessert)*

***Supplément fromage : 10 €***

**Entrées : 25 €**

*Velouté de petits pois glacé, Langoustines, Burrata di Buffalo, Herbes folles du potager*

*Déclinaison d'asperges vertes de Loire, Dentelles de parmesan, Crème au caviar de hareng, Vinaigrette à l'orange*

**Poissons : 30 €**

*Blanc de maigre en habit vert, Medley de carottes multicolores, Cappuccino de champignons*

*Saint-Pierre doré au citron confit, Crème de fenouil, Piquillos farcis aux blettes*

**Viandes : 34 €**

*Filet d'agneau farci à l'ail nouveau, Barigoule d'artichaut, Jus parfumé à la sarriette*

*Pigeonneau de Maulévrier rôti sur coffre, Mitonnée de légumes printaniers, Jus lié au foie gras*

**Fromages : 13 €**

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit*

**Desserts : 16 €**

*Millefeuille caramélisé aux fraises de pays, Crème glacée du même fruit*

*Délice au chocolat Bio Andoa, Confit de griottes, Crème glacée à la pistache*

*Prix nets, Service compris TVA 10 %*

**\*\* Toutes nos viandes sont d'origine France et 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 \*\***