

**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 €**

*Carpaccio de coquilles Saint-Jacques au citron caviar, Fraîcheur de crabe au basilic, Mâche à l'huile d'olive Bio  
Marbré de joue de veau et champignons d'automne, Emulsion à l'huile de noisette  
Longe de Thon snackée aux épices fines, Vermicelles de sarrasin, Concombre, Vinaigrette tamarin*

**Poissons : 30 €**

*Noix de Saint-Jacques dorées au sésame, Crémeux de patate douce, Beurre de mer  
Sandre sauvage de Vilaine de notre pêcheur Martial Barraud, Endivette braisée, Poireaux fondants,  
Sauce à l'oseille du potager et échalotes grises*

**Viandes : 34 €**

*Cœur de ris de veau laqué au jus, Chou pak-choï, Cèpes rôtis au thym frais  
Filet de bœuf doré au sautoir, Mousseline de pommes de terre, Oignons des Cévennes, Sauce Bordelaise*

**Fromages : 13 €**

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

**Desserts : 16 €**

*Crémeux et glace chocolat, Crumble cacao, Espuma au poivre de Sichuan du potager  
Soufflé chaud au Grand Marnier, Crème glacée à l'orange sanguine  
Pomme confite, Raisins frais au miel, Biscuit Madeleine, Crème glacée à la cannelle de Madagascar*

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 \*\*