

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 aux agrumes

Marbré de joue de veau braisée, Champignons sauvages, Mâche, Jus de volaille perlé

Velouté de cresson et huîtres, Crème de caviar de hareng, Aneth

Poissons : 30 €

Brochette de coquilles Saint-Jacques à la citronnelle, Crèmeux de poireau, Beurre au curry de Madagascar

Saint-Pierre au nori, Pousses d'épinard, Fenouil braisé, Velouté au Noilly Prat

Viandes : 34 €

Pigeonneau de Maulévrier cuit sur coffre, Légumes racines rôtis au beurre, Marrons, Jus au Kamok

*Filet de bœuf doré au sautoir, Pommes de terre fondantes au jus,
Effeillée de choux de Bruxelles, Sauce au Porto*

Fromages : 13 €

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

Desserts : 16 €

Chocolat Andoa crèmeux, Croustillant cacao, Confit de griottes, Crème glacée à la pistache

Soufflé chaud au fruit de la passion, Crème glacée du même fruit

Ananas Victoria rôti au miel de pays et gousse de vanille Bourbon, Biscuit coco, Crème glacée rhum-raisin

Ces menus ne seront pas disponibles le jour de la Saint-Valentin, le dimanche de Pâques et le dimanche de la Fête des Mères, jours où nous proposons des menus uniques.

*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 ***