

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
Ravioles de champignons sauvages en cappuccino et herbes folles
Velouté de cresson et huîtres, Crème de caviar de hareng, Aneth

Poissons : 30 €

Panaché de lotte et langoustines, Risotto de fregola sarda, Poireau fondant, Bisque de carapaces
Coquilles Saint-Jacques snackées à la plancha, Crémeux de chou-fleur, Endivette glacée,
Jus de barbes au poivre de Timut

Viandes : 34 €

Poitrine de Pigeonneau de Maulévrier rôti au cacao criollo, Cromesquis de cuisse confite,
Hélianthus, Jus au porto
Filet de veau doré au sautoir, Chou pak-choï, Salsifis mijotés, Jus à la sauge fraîche

Fromages : 13 €

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

Desserts : 16 €

Coque de macaron chocolat bio Andoa, Noisettes caramélisées, Crème glacée à la vanille Bourbon
Soufflé chaud au fruit de la passion, Crème glacée du même fruit
Ananas Victoria et freysinette rôtis au miel de pays, Biscuit coco, Crème glacée rhum-raisin

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 **