

CHATEAU  **COLBERT**

Menu Louis XVI 49 € (entrée, poisson ou viande et dessert)

Menu Stofflet 64 € (entrée, poisson et viande, dessert)

Supplément fromage : 9 €

Entrées : 20 €

Foie gras frais de canard de Chalandray au Pineau des Charentes, Chutney fraise-rhubarbe

Ceviche de dorade à la mangue, Citron vert, Granny Smith et grenade fraîche

Langoustines en voile de radis daïkon, vinaigrette miel-romarin

Poissons : 25 €

Saint-Pierre à la plancha, Citron confit, Risotto crémeux, Sauce aux pistils de safran

Lotte rôtie au poivre de Timut, Fenouil braisé, Beurre de mer et moules de bouchot

Turbot soufflé, Sucrs de crevettes grises, Vermicelles de sarrasin et poireau

Viandes : 29 €

Selle d'agneau rôtie à l'ail doux, Caviar d'aubergine, Jus parfumé au basilic

*Pigeonneau de Maulévrier rôti sur le coffre, Fricassée de girolles,
Pastilla aux fruits secs, Pousses d'épinard*

*Filet de bœuf doré au sautoir, Sauce au Chinon,
Pommes de terre du potager confites et échalotes nouvelles*

Fromages : 12 €

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

Desserts : 15 €

Vacherin déstructuré aux fraises de Pays et menthe glaciale du potager

Soufflé glacé à la verveine citronnelle du potager, Sorbet framboise

Douceur gourmande aux amandes, Framboises et mousseline citron

Prix nets, Service compris TVA 10 %

** 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 **