

Le Château de RocheGude

Menu « Truffe » - Collection 2019 / 2020 -

Menu en 6 services : 135€ par personne (hors boisson)

Menu en 3 services : 95€ par personne (hors boisson)



Menu « Truffe » - Collection 2019 / 2020 -

☞ Mise en Bouche : Cappuccino de châtaigne à la truffe fraîche de Richerenches



☞ Noix-de-Saint-Jacques poêlée, petit boudin à la perle noire,
Mousseline de poireaux truffée

☞ Bouillon de poule et dès de foie gras dorés à la Tuber Melanosporum



☞ Grenadin et ris de veau rôtis, purée de panais et blettes, truffe noire

☞ Saint-Marcellin à la Rabasse



☞ Millefeuille craquant, poire et crème de diamant noir de Mr Ayme



Menu disponible tous les vendredis au dîner et samedis au déjeuner et dîner

Menu servi du lundi au vendredi midi uniquement sur réservation

Du 12 décembre 2019 au 15 mars 2020

Réservation par téléphone ou mail - Confirmation obligatoire par courrier ou mail -

Menu susceptible de changer en fonction des approvisionnements

Réservation : 04 75 97 21 10 - reservations@chateauderocheGude.com