

Menu Dégustation en 6 services 95 €

Menu Dégustation en 5 services 75 €

(Le Menu dégustation en 5 services ne comprend pas les Noix-de-Saint-Jacques)

Foie gras de canard mi-cuit, coing confit, gelée au safran « D'ici »



Noix-de-Saint-Jacques poêlées, beurre passion,
Mousseline de céleri parfumée à l'orange



Filet de rouget doré sur la peau, purée de pois chiche,
Sauce au citron confit et curcuma



Dos de cerf rôti, spätzles châtaigne et champignons Sylvestre,
Sauce cacao



Sélection de fromages affinés



Délicatesse du Château

Supplément de truffe « Tuber Uncinatum » de Mr. Ayme

7.50 € les 5g

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets