

Menu Dégustation en 6 services 95 €

Menu Dégustation en 5 services 75 €

Foie gras de canard mi-cuit à la figue Bio de Piolenc



Langoustines rudoyées, courgettes, beurre de cerfeuil



Lotte en deux cuissons, julienne de pois gourmands au raisin, sauce mojito



Filet mignon de veau rôti, émulsion de persil, polenta crémeuse aux fruits secs



Sélection de fromages affinés



Délicatesse du Château

Supplément de truffe « Tuber Aestivum » de Mr. Ayme

7.50 € les 10g

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