

Menu Saveurs de Provence

49€

59€ avec la sélection de fromages affinés

*Velouté de Topinambour et royale de Champignon Sylvestre
Ou
Pâté chaud de gibier croustillant, Vinaigrette de Jus de Viande*

*Filet de Rouget cuit sur la peau aux coulis et Olives de Nyons
Ou
Pavé de cerf rôti, garniture de saison, sauce Venaison*

*Coussin aux deux chocolats, noir et caramel, Sorbet Fruit Rouge
Ou
Douce gourmandise Pomme Verte - Mandarine*

Menu Enfant

20 Euros

De bouche à oreille avec le Maître d'Hôtel

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.

Nos prix sont TTC, service compris.



Menu Dégustation

95€

75€ Sans l'un de ces plats*

*Foie gras de canard mi- cuit, Amandes Caramélisées, Gelée Orange Safrané **

*Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de Patate Douce, Beurre passion **

*Raviole de Homard, Sauce Corail **

Consommé de Boeuf

*Pigeon en deux façons, suprême poêlé et cuisse en Habit vert**

Assortiment de fromages affinés

Délicatesse du Château

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.

Nos prix sont TTC, service compris.

