

Les Entrées

Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge

Gel de bergamote, fenouil mariné à la mandarine et infusion à la « baie passion »

29 €

Croustillant de veau confit

Dans l'esprit d'une gribiche, sorbet persil plat et caviar

27 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest

Déclinaison de pêches de vigne du château

32 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Plats

Sandre au cœur d'une fondue de poireaux truffée

Pressé d'épinards frais, bouillon katsuobushi au lait de coco

41 €

Plat végétarien selon retour du marché ✓

29 €

Ris de veau de cœur rôti au beurre de thym

Pulpe fondante de panais fumé, morilles et espuma d'une blanquette

42 €

Magret de canard du sud-ouest rôti

Courge rôtie au miel et soja, sarrasin et coulis de potimarron infusé au gingembre

38 €

Pour tout changement de garniture un supplément de 5 euros sera facturé

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Fromages

Sélection par notre maitre affineur

Assiette de 3 fromages affinés

16 €

Les Desserts

Comme une tartelette yuzu et basilic meringuée

Sorbet mojito au rhum Matusalem

16 €

Pêche de vigne du Château craquante

Cœur coulant citron vert, sorbet pêche de vigne

16 €

Mille-feuille craquant chocolat bio, matcha et framboises

Coulis framboise et sorbet du moment

16 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Menus

MENU AFFAIRE

Servi tous les midis du mercredi au vendredi

En 2 Services

36 €

En 3 Services

42 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

A la carte en demi-portion

En 2 Services

28 €

En 3 Services

35 €

MENU SURPRISE

En 3 Services

*Uniquement le soir en semaine et le samedi midi et soir
Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table*

55 €

MENU DU CHÂTEAU

En 4 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h30

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

75 €

MENU DEGUSTATION

En 6 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h15

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

115 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES