

# Les Entrées

## **Cromesquis de pomme de terre au fromage frais et caviar**

*Bouillon de légumes mousseux au gingembre/yuzu, caviar de hareng*

**29 €**

## **Œuf fermier label rouge cuit parfait**

*Mijoté de morilles au Vermouth et poire fumée, crémeux de panais et écume de cèpes*

**27 €**

## **Foie gras de canard du Sud-Ouest**

*Mariné aux quatre épices, gel d'un vin chaud et pain d'épices*

**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

## Lieu jaune nacré aux palourdes

*Carottes parisiennes glacées au poivre fumé et crème aux feuilles d'herbes fraîches*

41 €

## Pot-au-feu de betteraves au gingembre V

*Bouillon du jus aux senteurs Thaï et radis blue meat*

29 €

## Filet de bœuf français fumé et foie gras

*Comme des « frites », céleri confit à la graisse de bœuf, jus réduit au pinot noir*

42 €

## Magret de canard du sud-ouest rôti

*Pastilla de cuisse de canard, maïs en textures et jus aux graines de moutarde*

38 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISSES

# Les Fromages

Sélection par notre maître affineur

## Assiette de 3 fromages affinés

16 €

# Les Desserts

## Torche aux marrons, inspiration du chef

*Cœur givré au cassis*

16 €

## Crémeux chocolat « CEIBA », noisettes caramélisées

*Sorbet persil plat et menthe fraîche*

16 €

## Granny Smith et kiwi au thym frais

*Coulis de kiwi jaune, sorbet granny*

16 €

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

# Les Menus

## MENU AFFAIRE

*Servi tous les midis du mercredi au vendredi*

<b>En 2 Services</b>	<b>En 3 Services</b>
<b>36 €</b>	<b>42 €</b>

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

*A la carte en demi-portion*

<b>En 2 Services</b>	<b>En 3 Services</b>
<b>28 €</b>	<b>35 €</b>

## 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*

**60 €**

## 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 COMPRISÉS