

Les Entrées

Dans l'esprit d'un « poireau vinaigrette » et caviar

Crème de caviar perlée et billes de ponzu

29 €

Artichaut, morilles, cacahuète

Artichaut poivrade poêlé, morilles et velouté à l'huile de cacahuètes grillées

27 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest

Mariné aux quatre épices, gel de framboises

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

Lotte marinée au curcuma cuite basse température

Carottes glacées au beurre de Timut, jus de carotte réduit au safran

41 €

Pot-au-feu de betteraves au gingembre ✓

Bouillon du jus aux senteurs Thaï et radis blue meat

29 €

Paleron de bœuf français confit

Cannelloni de légumes fondants au thym, jus corsé au poivre du Lampong

42 €

Suprême de poulet Label Rouge rôti au pimenton

Mijoté de maïs, noix de pécan et bouillon réduit d'un poulet rôti à l'estragon

38 €

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 maître affineur

Assiette de 3 fromages affinés

16 €

Les Desserts

Finger craquant dans l'idée d'un « Bounty »

Sorbet coco et gel yuzu

16 €

Crèmeux chocolat « CEÏBA », noisettes caramélisées

Sorbet persil plat et menthe fraîche

16 €

Sphère cœur coulant passion piment d'Espelette

Coulis mangue et son sorbet mangue/safran

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*

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 COMPRISES