

# Les Entrées

## Topinambours à l'ail noir, artichaut poivrade et morilles ✓

*Caviar de topinambour à l'ail noir, artichaut poivrade confit et morilles*

**26 €**

## Gravlax de saumon d'Ecosse, betterave et iode

*La betterave bio acidulée, crème au caviar de hareng*

**29 €**

## Pressé de foie gras de canard du sud-ouest

*Agrumes aux « baies verveine »*

**32 €**

## Cromesquis de cochon confit au poivre de Tellichery

*Crème de lentilles vertes du Puy tiédie au gingembre*

**24 €**

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

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

# Les Plats

## **Noix de Saint-Jacques snackées en terre et mer**

*Légume du moment et crumble de saucisse de Toulouse grillée et amandes torréfiées*

**41 €**

## **Gnocchi d'herbes fraîches et truffes** ✓

*Crème de parmigiano reggiano truffée*

**34 €**

## **Filet d'agneau rôti au beurre fumé**

*Céleri rave confit, noisettes et crémeux de céleri, sarrasin soufflé*

**42 €**

## **Jarret de bœuf façon « bœuf gros sel »**

*Pomme de terre fondante, truffe et bouillon poireau truffé*

**39 €**

***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

**Mandarine en trompe-l'œil**

*Cœur confit de clémentine de Corse au poivre noir*

**16 €**

**Comme un tiramisu à la poire fumée**

*Crème de café à la liqueur de poire*

**16 €**

**Finger mangue thé noir et kalamansi**

*Compotée de mangue infusée au thé noir et sorbet mangue/agrume*

**16 €**

**Tartelette chocolat bio « Ceiba » pistache et basilic**

*Sorbet basilic et poivre noir*

**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