

### Menu Létable du château

Brouillade d'oeufs marinés à la truffe

\*\*\*\*\*

Velouté de chou fleur à la crème de truffe pain toasté

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques, céleri en risotto, sabayon de champagne et râpé de truffe

\*\*\*\*\*

Pause glacée colonel moutarde

\*\*\*\*\*

Filet de boeuf de Galice, betteraves en variation, carottes et truffes

\*\*\*\*\*

Parfait glacé au diamant noir, sauce caramel et macaron noisette

64 €

### Menu Voyage

Cecina de Leon (*jambon de boeuf fumé*), gelée de soja, cake cacahuètes et sauce satay

Ou

Oeuf 64°C à la truffe, servi tiède, velouté de chou fleur et pain toasté

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud aux algues, citron noir d'Iran, céleri en risotto et sabayon champagne

Ou

Demi magret de canard, ketchup de betterave et betteraves rôties, gel fruit de la passion

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages (+ 4 €)

\*\*\*\*\*

Dessert à la carte

(à commander de préférence en début de repas)

34 €

### Menu Éphémère

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

*Changeant au fil du temps et du marché.*

*Servi uniquement le midi en semaine, hors jours de fêtes*

16 €/ 20 €

### Menu Gourmand

Foie gras de canard en terrine, gelée de Sauternes, la mangue en confiture, gel et vinaigre

Ou

Saumon d'origine Ecosse mariné au sel et à la betterave, yaourt en duo

\*\*\*\*\*

Pause glacée colonel moutarde

\*\*\*\*\*

Poitrine de porc ibérique confite et grillée, noix de Saint Jacques, patates douces et sauce satay

Ou

Faux filet de kangourou, carottes variées rôties et mousseline, jus à la réglisse

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages (+4€)

\*\*\*\*\*

Dessert à la carte

(à commander de préférence en début de repas)

42 €

### Menu Veggie

Oeuf 64°C à la truffe, servi tiède, velouté de chou fleur et pain toasté

Ou

Légumes rôtis servis froids en salade

\*\*\*\*\*

Céleri en risotto, citron d'Iran et marmelade de citron jaune, algues et sabayon au champagne

ou

Carotte en variation, cake cacahuètes, gelée de soja crumble cacahuètes et sauce satay

\*\*\*\*\*

Fromage

Ou

Dessert à la carte

(à commander de préférence en début de repas)

29 €

### Jeune Gourmet

Petit filet de boeuf, et garniture de saison

Dessert à la carte ou 2 boules de glaces

*Menu servi aux enfants de moins de 12 ans*

15 €