

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

- ♣ Tataki de Thon aux herbes fraîches, gel pamplemousse, feuilles de sucrine, et Chioggia. Poivre de Timut et Balsamique Blanc. 15€
 - ♣ Le Foie Gras de Canard Mi Cuit « Maison », pickles d'oignon rouge, confit de figue, baies roses et pain aux figues et noix de Trigance 18€
 - ♣ Tomates Plurielles, Burratina crémeuse, croûtons de pain doré, eau de tomate, poivrons gouttes, crème de balsamique, parfums de basilic et huile d'olive fumée. 13€
-
- ♣ Filet de veau, mousse de pomme de terre fumée, coulis de cresson, pommes grenailles, chips de riz soufflé et jus corsé. 25€
 - ♣ Cœur de Saumon, nouilles de blé, carottes nouvelles, bouillon « dashy », chips de peau et gomasio. 22€
 - ♣ Cœur de Filet de Bœuf Charolais, dés de panisse, asperge verte croquante et ornithogale, maïs crémeux, réduction miel de Trigance et balsamique, poivre rouge de Sechuan, fleurs d'ail. 29€
-
- ♣ Finger Chocolat, ganache fondante au piment d'Espelette, praliné, glace aux noisettes du Piémont et grués de cacao. 12€
 - ♣ Déstructuration d'une tarte citron, sur un nuage meringué, biscuit citronné, lemon curd, citron et basilic. 10€
 - ♣ Autour du Fruit Rouge... Espuma Chocolat Blanc, Moelleux aux amandes, éclats meringués et fleurs séchées, gel framboise – estragon, huile d'olive, fruits rouges, brisures de crêpe dentelle et poudre d'Hibiscus, Shizo violet. 12€

BELLE DEGUSTATION !