

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

- ♣ En attendant l'automne ; Le Haddock, texture de chou-fleur, poudre marine, Poutargue et crackers au sésame noir. Citron Caviar 16€
 - ♣ 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€
 - ♣ La Raviole « Fraîcheur » ; cœur ricotta, petit pois, citron confit et menthe. Nuage Parmigiano Reggiano aux notes d'oranges, perlé à l'huile de menthe et basilic. Kumquat et Affila Cress 13€
-
- ♣ Filet de veau, mousse de pomme de terre fumée, coulis de cresson, pommes grenailles, chips de riz soufflé et jus corsé. 25€
 - ♣ Daurade Royale ; le filet juste nacré, gnocchettis « maison » à l'encre de seiche, mini fenouil glacé, ornement végétal, darl aioli, crackers soufflés. Citron noir d'Iran 24€
 - ♣ 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 !