

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

- ♣ Le Veau en Crudo, effluves marines : Carpaccio de veau, gel de betterave et crème de jaune d'œuf, pesto d'algues marines, pickles d'oignon rouge acidulés, Shizo pourpre et poudre d'algues. 17€
 - ♣ Le Maquereau de Méditerranée, légère caramélisation de surface, crème glacée au thé Lapsang Souchong, croûtons dorés de pain de Trigance, Katsuobuchi et mayo infusée aux zestes de citron vert. 15€
 - ♣ L'œuf Parfait à 67.3°C, pickles de saison, crumble et espuma parmesan, huile d'olive du Château Lagarde, pétales de fleurs et Poivre Rouge du Sichuan. 13€
-
- ♣ Dans l'idée d'un Aioli Moderne ; pêche du moment, aioli aérienne, minis légumes glacés et crème de pomme de terre, Poutargue juste râpée et Basil cress. 27€
 - ♣ Le Pigeon Label Rouge ; les suprêmes rôtis et cuisses croustillantes en Lollypop, cylindre de pomme Dauphine et chips de fécule, jus corsé cacaoté, grués de cacao, pop-corn spicy 32€
 - ♣ Poitrine de Porc cuite à basse température, fumée minute au bois d'Olivier, riz vénéré, fèves nouvelles, Guanciaie en nuage et brisures, Affila Cress et Poivre Rouge de Pondichéry. 24€
-
- ♣ La Clémentine, mousse de yaourt, sponge cake croustillant, opalines aux agrumes, crème de marron, gel de clémentine et « clémentinettes » Chocolat blanc 13€
 - ♣ Choco – Sarrasin : Sur un biscuit sablé au sarrasin, crème légère au Poivre Long de Java et éclats de chocolat imprimés de fleurs séchées, ganache chocolat intense, praliné maison et sarrasin soufflé. 13€
 - ♣ Tarte Tatin de l'Extrême et notes d'huile d'olive, éclats de caramel de pomme, crème glacée à la fève de Tonka, pop-corn caramélisés, gel de cidre. 13€

BELLE DEGUSTATION !