

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

Pour Commencer

- ♣ La langoustine, juste flashée, gel de bisque et rouille safranée, quinoa soufflé, brioche maison toastée, kumquat, écumes d'agrumes et poivre de Timut 26€
- ♣ Cromesquis d'agneau façon « pulled lamb », oignon du canton en espuma caramélisé, sphérisation lactée, croustillant et poudre d'oignon rôti, pickles de poivrons gouttes et réduction d'oignon 22€
- ♣ Cylindre de chèvre frais de Trigance, crème glacée pain grillé, papier de chlorophylle, croustille de pain, miel du village et bouquet de fleurs 18€

Continuons...

- ♣ Le Bœuf Wagyu : Cœur de rumsteack, croissant de pomme de terre crousti-confit, cylindre et asperge d'ici, mousse wasabi, shizo et caramel de miso façon teriyaki 36€
- ♣ La seiche au barbecue japonais, légumes de printemps de la Ferme de Léa et crème de petit pois, dentelle à l'encre de seiche, meringue de cosse de petit pois, huile délicatement pimentée, gel citron-yuzu et Tobiko 32€
- ♣ Artichaut & Cochon : le filet mignon en cuisson basse température pané aux cajous, mousse de lard fumée, textures d'artichaut poivrade, les feuilles en tempura, praliné noix de cajou torréfiée et poudre de jambon cru 29€

Petits Plus

- ♣ Le Foie Gras du Château à la fève de Tonka, incontournable, marbré au charbon végétal et condiments du moment. Pain grillé cuit au feu de bois de la Boulangerie de Trigance 22€
- ♣ Fromages d'Ici, Chèvre, Vache et Brebis, confiture de figue au chaudron et pousses aromatiques 14€

Le clap de « Faim » !

- ♣ Printemps : Fraises et baie rose en sorbet, spirale d'une tendre gelée, parfum de géranium en barbe à papa, gel de thé Sakura, fines meringues aux baies roses, fraises et fleurs de printemps 13€
- ♣ La Vanille de Lucas : Autour d'une guimauve en coque de chocolat blanc, entremet ganache montée vanille façon Chai Latte, vanille en crème glacée, condiment vanille et opaline en transparence 13€
- ♣ Chocolat noir X kiwi X matcha : un dôme de thé matcha, insert crémeux kiwi et croustillant feuilletine, disque et namelaka choco noir intense, sponge cake croustillant et gel kiwi 13€

BELLE DEGUSTATION !