

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

Pour Commencer

- ♣ *Cylindre de chèvre frais de Trigance, crème glacée pain grillé, papier de chlorophylle, croustille de pain, miel du village et bouquet de fleurs* 18€
- ♣ *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€

Continuons...

- ♣ *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€
- ♣ *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€

Petits Plus

- ♣ *Fromages d'ici, Chèvre, Vache et Brebis, confiture de figue au chaudron et pousses aromatiques* 14€
- ♣ *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€

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 !