

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€
- ♣ *Thon Rouge de Méditerranée & Pastèque en trois façons : mi-cuit parfumé au barbecue japonais, tartare marin et travaillé façon gravelax, pastèque au naturel et stabilisée, gomasio et gel de pastèque, caviar de soja et tapioca iodé* 24€

Continuons...

- ♣ *La Canette, en filet cuit basse température, lollipop des cuisses, billes et crème de céleri vanillé, kumquat confit, élixir d'agrumes et jus des coffres, tuile parfumée à la tonka et pastilles croustillantes* 29€
- ♣ *Cœur de Rumsteack de Bœuf Wagyu, croissant de pomme de terre confit, jeunes carottes maraîchères d'ici, cylindre et mousse wasabi, shizo violet et caramel de miso façon teriyaki* 36€
- ♣ *La lotte rôtie, spirale de betterave confite et en crème parfumée au barbecue, embrun d'un beurre blanc, betterave de Didier caramélisées et en pickles, framboises fraîches et en feuille croustillante, shizo violet* 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€
- ♣ *Supplément Caviar Sturia Classic Baerii France 7gr, note de beurre et palet de brioche dorée* 15€

Le clap de « Faim » !

- ♣ *Miel de Trigance & Amande : Crème glacée d'un miel toutes fleurs, dacquoise moelleuse aux amandes, soufflé de miel et mousse légère, gel d'hydromel, pollen, pâte d'amande et fleurs de tagète* 13€
- ♣ *Coco-Choco et Feuille de Figuier ! Une crème glacée coco, panacotta feuille de figuier du Château, mousse nocciolata, rochers dorés et choco soufflé, huile de chlorophylle, poudre et feuilles cristallisées* 13€
- ♣ *L'ananas, verveine et bergamote ! Ananas en crème et sorbet acidulé, quenelle d'une mousse bergamote et petits sablés, gel de verveine et opalines, ananas frais et croustillant, quelques feuilles parfumées* 13€

BELLE DEGUSTATION !