ENTREES

L'Asperge blanche des Landes, viennoise citron noisette et hollandaise fumée (1,2,3,7) 16€

Maki de Poireaux et nori, vinaigrette thaï et caviar fumé (1,4,5,8,13) 18€

Focaccia maison au Romarin, houmous et vierge d'artichaut (1,2,9,12,13) 20€

Tarte fine d'Escargots, cresson et ail doux (1,2) 20€

Foie gras de Canard maison, pomme, betterave et hibiscus (1) 22€

PLATS

Truite de Savoie, voile de lard D'Arnad, amandes et "chou-fleur d'oranger" (2,4,7). 30€

Râble de Lapin sauge piquillos, tacos d'épaule confite et petit pois (1,11,12). 30€

Noix de St Jacques rôties, topinambours et émulsion fumée (2,14) 35€

Côtes de Cochon Ibérique, BBQ, endive rôtie à l'orange et polenta soufflée (2,5,11) 32€

SUGGESTION HORS MENUS

Noix d'Entrecôte Sélection, flambée à table et pommes frites maison (11,12) 35€

Ris de Veau rôti en cocotte, sauce morilles et rösti (2,11,12). 38€

DESSERTS

Assiette de fromages Sélection Alain Michel (2,7) 10€

Faisselle accompagnée de coulis ou de crème. (2) 6€

Soufflé au Grand Marnier, sorbet mandarine (2,3) 12€

Dans l'esprit d'un Carrot Cake, sorbet orange citron carotte (1,2,3,7) 12€

Déclinaison chocolatée coeur glacé au grué de cacao (1,2,3,7). 12€

Feuille à feuille Vanille/Tonka et caramel au beurre salé (1,2,3,7). 12€

Assortiment de sorbets et glaces du moment (2) 10€

ALLERGENES : 1 : gluten, 2 : lait, 3 : oeuf, 4 : poisson, 5 : moutarde, 6 : arachide, 7 : fruits à coques, 8 : soja, 9 : sésame, 10 : lupin, 11 : sulfites, 12 : céleri, 13 : mollusques, 14 : crustacés

Prix nets taxes et services compris

La liste des provenances est disponible à l'accueil.

LA CARTE DE PRINTEMPS

BIENVENUE AU CLOS DU CHÂTEAU

MENU DU CLOS 55€

ENTREE & PLAT & DESSERT

A choisir dans la carte ***hors suggestion***

LE PRINTEMPS 45 €

L'Asperges blanches des Landes OU Maki Poireaux et Nori

&

Truite de Savoie OU Râble de Lapin

&

Dessert à choisir par avance

MENU DECOUVERTE 70€

Servi à partir de 2 personnes

Une entrée à choisir à la carte

&

Foie gras poêlé, pain brioché maison, caviar d'olives (1,2,3,11,12)

&

Ris de Veau rôti en cocotte, sauce morilles et rösti(2,11,12).

OU

Noix de St Jacques rôties, topinambours et émulsion fumée(2,14)

&

Fromages

&

Dessert à choisir par avance

MENU AFFAIRE

Servi uniquement au déjeuner du Mardi au Vendredi
en fonction des produits du marché

Entrée, Plat et Dessert 29,90 €

Entrée, Plat OU Plat, Dessert 25,90 €

MENU GASTRO-MOMES

Un plat (poisson ou viande) et un dessert. 18 €

Une entrée, un plat (poisson ou viande) et un dessert. 22 €

... L'EAU MICROFILTRÉE PLATE ET GAZEUSE VOUS EST OFFERTE TOUT AU LONG DE VOTRE REPAS.

LES MENUS