

Menu Prestige

50€

Prévoir 2h

(Uniquement sur réservation)

ENTRÉES

Foie gras en deux façons, mi-cuit et croustilles, chutney coing et poire aux épices
(1.3.12)

OU

Saint Jacques rôties en demie deuil (truffe), purée de topinambour, jus de corail,
éclats de noisettes (7.8.12.14)

PLAT

Gnocchis de potimarron maison, cèpes, noisettes et sauce au conté gratinée (1.3.7.8)

OU

Sandre rôti sur peau, œufs de saumon, risotto de sarrasin, émulsion de champagne,
légumes de saison (1.5.7.12)

OU

Filet de bœuf lorrain, sauce marchand de vin, purée truffée et légumes racines(7.9.12)

Trou gourmand du Château, Madeleine et Bergamote (12)
(Avec ou sans Alcool)

DESSERT

Pumpkin and carrot desert, glace potimarron, clementine confite(1.3.7.8)

OU

Brownie matcha et chocolat blanc, framboise et sorbet litchi(1.3.7)

OU

Fromage des frères Marchand à la découpe (7)