

MENU DEGUSTATION

50 €

Tous nos plats sont accompagnés des Légumes de notre Potager en fonction de la saison

Et les Poissons proviennent de nos Côtes

Amuse Bouche

12 Huitres de la Baie Vinaigre Echalotes

Poissons et Coquillages en Court Bouillon Façon Thaï

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison Panée au Spéculos
et Rhubarbe Confite*

Saumon Fumé dans la Cheminée du Château

Noix de St-Jacques de la Baie et Aromates

Pigeonneau en Cocotte (Spécialité Maison) +5€

Médailлон de Lotte Rôtie au Chorizo

Filet de Bœuf Charolais Sauce au Poivre

Chariot de Fromages

*Entremet Chocolat Blanc, Ananas et Piment Jamaïcain
et son Cœur de Marrons*

Délice Menthe Chocolat, Croustillant Praliné

Dôme Meringué, Crème de Citron et Cœur Fruits Rouges