

Menu Prestige

50€

Prévoir 2h

(Uniquement sur réservation)

ENTRÉES

Célerisotto truffé, parmesan, roquette, noisettes (7.8.9.12)

OU

Foie gras maison (50g) mi cuit, chutney maison et toasts pain d'épices (1.3.7.12)

OU

Saint Jacques en cassolette safranée, julienne de légumes (1.3.5.7.12.14)

PLAT

Ravioles au potimarron et châtaigne, bouillon forestier (1.3.7)

OU

Lotte lardée, syphon fumé comme une choucroute (5.9.10.12)

OU

Caille rôtie et son jus court, blettes, purée truffée (7.12)

Trou gourmand du Château, Bergamote et cuvée Stanislas (12)

DESSERT

Mont Blanc, marron, clémentine confite et vanille (3.7)

OU

Dôme chocolat lait, noisette, potimarron aux épices douces (1.3.7.8)

OU

Assiette de fromages sélectionnés et ses accompagnements (7.8)

Tous nos tarifs sont en Euro, TTC et services compris Allergènes: 1.Gluten/2.crustacés/3.oeuf/4.arachides/5.poisson/6.soya

7.lait/8.fruits à coque/9.céleri/10.moutarde/11.sésame/12.sulfite/13.lupin/14.mollusques

*les sulfites contenus dans les plats, sont des vins utilisés dans les sauces ceux ci sont évaporés