

# FORMULE DÉJEUNER // 38.00€

SERVI LE JEUDI MIDI ET VENDREDI MIDI

## ENTRÉE

TRUITE, CONCOMBRE & CITRON

## PLAT

RIS DE VEAU, AUBERGINE & CITRON CONFIT

## DESSERT

TIRAMISU, BISCUIT CUILLÈRE, PRALINÉ MAISON, NOISETTES,  
CAFÉ ET SA GLACE

---

## ACCORD METS & VINS

(3 VERRES DE VIN - 36 €)

AOC CÔTE DU RHÔNE BLANC "ADUNACIO"  
MAISON CHAPOUTIER, BIO-2022



CÔTE DU JURA BLANC  
L'AIGLE À DEUX TÊTES, AOC-2021

OU

AOC CÔTE DU RHÔNE ROUGE "ADUNACIO"  
MAISON CHAPOUTIER, BIO, 2022



CÔTE DE GASCOGNE  
DOMAINE DE JOY, IGP-2022

---

## NOS VINS AU VERRE

BLANC	BOUZERON "LA TOURNELLE" DOMAINE DU JARDIN, AOC-2021	9.00 €
ROUGE	SANCERRE ROUGE DOMAINE VACHERON, BIO, AOC-2022	11.00 €
	CHAMPAGNE - POMMERY BRUT - AOC	15.00 €

# MENU DU CHÂTEAU

ENTRÉE + PLAT + PRÉ-DESSERT + DESSERT // 58.00 €  
ENTRÉE + 2 PLATS + PRÉ-DESSERT + DESSERT // 76.00 €

## ENTRÉE

FLEURS DE COURGETTE,  
VANILLE ET ARMARANTE SOUFLÉE

OU

HARICOTS,  
AMANDE FRAÎCHE & CERISE

---

## PLAT

TURBO,  
LAITUE ASPERGE & SABAYON IODE

ET/OU

VOLAILE DE BRESSE,  
ARTICHAUTS ET CORIANDRE

---

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE - SUPPL. 11 €

---

## PRÉ-DESSERT

L'ENTRACTE

---

## DESSERT

CROQUANT CHOCOLAT GUANAJA,  
PIMENT DE BRESSE ET SON SORBET CACAO

OU

FRAISE CLÉRY, CRÈME DIPLOMATE MÉLISSE,  
SORBET FRAISE FAÇON MOJITO