



# CARTE DES FÊTES

CHEF PIERRE LOUIS POIZE

## ENTRÉES

.....

- Saumon gravlax aux agrumes et gingembre roulé mascarpone\* 19
- Foie gras de canard extra poêlé en terrine, chutney de fruits\* 23
- Raviole de homard breton dans sa bisque 29
- Oeuf parfait à la truffe\* 25
- (écrasée de pommes de terre, râpée de truffe 10g, émulsion truffée)
- Soupe Valéry Giscard d'Estaing truffée (20g) 68

## PLATS

.....

- Noix de Saint Jacques snackées, lard fumé croustillant 29  
écume de panais truffé
- Bourride de lotte safranée aux poireaux, aïoli\* 27
- Lièvre à la cuillère du Sénateur Couteaux 29
- Filet de boeuf (Black Angus) rossini, foie gras poêlé et truffe\* 36
- Pigeon des Costières rôti, céleri, girolles et foie gras entier 39  
demi 26

## FROMAGE & DESSERTS

.....

- Brie de Meaux AOC, truffé, salade de mâche et vinaigrette à la truffe\* 15
- Volcan de chocolat 75%, orange confite\* 13
- Omelette norvégienne flambée Grand Marnier\* 13
- Carpaccio de mangue, ananas au citron vert, glace safran\* 13

Composez votre menu au choix dans les propositions marquées \* :

- Dégustation : Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert : 89€
- Menu du Château : Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 59€

