



Samedi 1er janvier 2022

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, aioli* 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€

