



## MENU DU 25 DÉCEMBRE

CHEF PIERRE LOUIS POIZE

Menu du Château : Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 59€

Menu Dégustation : Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert 89€

### ENTRÉES

.....

- Saumon gravlax aux agrumes et gingembre roulé mascarpone
- Foie gras de canard extra poêlé en terrine, chutney de fruits
- Oeuf parfait à la truffe  
(écrasée de pommes de terre, râpée de truffe 10g, émulsion truffée)

### PLATS

.....

- Bourride de lotte safranée aux poireaux, aïoli
- Filet de boeuf (Black Angus) rossini, foie gras poêlé et truffe

### FROMAGE & DESSERTS

.....

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