



MENU DU 24 DÉCEMBRE

CHEF PIERRE LOUIS POIZE

Menu Dégustation en 5 temps 89€

Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert

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

Château de Roussan

la signature de l'âme

MENU HOMARD BLEU DE BRETAGNE (500G)

Mise en bouche

Demi homard en raviole, émulsion de bisque

Demi homard rôti au beurre

Dessert au choix à la carte

80€