

Le Menu du Château

48 € - *Prix net*

Quelques petites choses d'ici et d'ailleurs

Appetizers

~~~~~

L'asperge de Sylvain, onctuosité au yaourt

*Sylvain's asparagus, yogurt cream*

*Ou*

Anchois de Méditerranée, fraîcheur de radis

*Mediterranean anchovy, fresh radish*

*Ou*

Foie gras de canard, fraise de Provence, rhubarbe

*Duck foie gras, strawberry from Provence and rhubarb*

*Ou*

Sot-l'y-laisse de volaille grillé, épinards et oeuf parfait

*Chicken oyster, spinach and egg from Roquefort les Pins cooked at 63°C*

~~~~~

Pintade fermière, algues nori et navets

Guinea fowl, nori seaweed and turnips

Ou

Denti de nos côtes en deux façons, fèves et moutarde en grain

"Denti", fish from our Mediterranean coasts, small broad beans and grainy mustard

Ou

L'agneau, rôti et croustilles, asperges blanches et lentilles Bio

Roasted and deep-fried lamb, white asparagus and bio lentils

Ou

Le risotto aux petits pois, coques et coquelets

Green pea risotto, cockles and razor shell

~~~~~

Dessert à choisir dans notre carte

*Choose your dessert from our Menu*