

Notre Carte du Moment



Nos Entrées

<i>Tarte fine à l'oignon et au maroilles</i>	<i>9€*</i>
<i>Oeuf parfait à la Florentine</i>	<i>8€*</i>
<i>Soupe de moules au safran</i>	<i>10€</i>
<i>Mi-cuit de foie gras et confiture de figues</i>	<i>15€</i>

Nos Plats

<i>Lapin à la Rriek, polenta, et petits légumes</i>	<i>19€*</i>
<i>Filet d'églefin, beurre blanc et risettis aux champignons</i>	<i>19€*</i>
<i>Carré de porc façon barbecue, ail confit au romarin et boulgour</i>	<i>24€</i>
<i>Sole Meunière et ses pommes vapeur</i>	<i>34€</i>

Nos Desserts

<i>Déclinaison de fromages régionaux</i>	<i>10€*</i>
<i>Coupe glacée Gin rose et litchi</i>	<i>9€*</i>
<i>Poire pochée vanille fève de tonka, crumble</i>	<i>9€*</i>
<i>Entremet Baileys caramel</i>	<i>11€</i>
<i>Nougat glacé du Château</i>	<i>10€</i>

Composez votre Menu du Château 32€, avec entrée, plat* et dessert**

Accord Mets & Vins à 18€ : 1 coupe de champagne, 2 verres de vin suivant notre sélection

Accord Mets & Vins à 12€ : 2 verres de vin suivant notre sélection