



## Notre Carte du Moment

### Nos Entrées

<i>Ravioles à la truffe</i>	<i>11€</i>
<i>Asperge verte, sauce hollandaise et saumon fumé</i>	<i>13,50€</i>
<i>Mi-cuit de thon rouge soja-sésame</i>	<i>12€</i>

### Nos Plats

<i>Coeur de Rumsteack, crème de roquefort, frites maison et salade</i>	<i>23€</i>
<i>Saltimbocca de veau, flambée à la Grappa, tagliatelles fraîches</i>	<i>24€</i>
<i>Dos de cabillaud en écaille de chorizo, riz sauvage et légumes</i>	<i>22€</i>

### Nos Desserts

<i>Déclinaison de fromages régionaux</i>	<i>10€</i>
<i>Coupe glacée du Château</i>	<i>9€</i>
<i>Coeur coulant choco-caramel lacté, glace vanille</i>	<i>9€</i>
<i>Fraises de Saison sur sablé breton</i>	<i>12€</i>

\*\*\*\*\*

### Menu du Château Formule à 32€

« Tartare de Bar à la grenade »

\*\*\*\*\*

« Joints de Porc à la provençale, Pommes grenailles et légumes de saison »

\*\*\*\*\*

« Trilogie de Fromages » Ou « Tiramisu Framboise »

*Accord mets et vins à 12€ (2 verres de vin 12cl)*

*Accord mets et vins à 18€ (1 coupe de champagne et 2 verres de vin 12cl)*

*Prix nets*