

## Menu « Moments Gourmands & Partage »

Rentrée 2025

Un choix commun pour l'ensemble des convives est demandé :

Même entrée + même plat + même dessert pour le groupe (sauf régime spécifique)

Les garnitures et les sauces peuvent être modifiées sur simple demande préalable.

### Les entrées

Petite tourte au magret de canard, foie gras et pistache	<input type="checkbox"/> 24 €
Maigre, moules et fenouil en sticks croustillants, crème au safran Marnais	<input type="checkbox"/> 24 €
Gigolette de lapin à la sarriette confite à l'huile d'olive, roquette et noix	<input type="checkbox"/> 28 €
Queues de langoustines sautées, risotto aux petits légumes, crème de crustacés	<input type="checkbox"/> 30 €

### Les plats

Filet de daurade poêlée, brocoli et crème d'anchois	<input type="checkbox"/> 26 €
Volaille fermière à la sauge et au lard, écrasée de pomme de terre	<input type="checkbox"/> 26 €
Dos de maigre rôti, artichauts, jus de viande et crème au lard	<input type="checkbox"/> 30 €
Canon d'agneau rôti en croûte aux herbes, mousseline de brocoli et légumes du moment	<input type="checkbox"/> 34 €
Magret de canard poêlé, aubergine confite au miel, sauce bigarade	<input type="checkbox"/> 34 €

### Assiette de fromages et salade

*inclus avec le dessert*

### Les desserts

Pavlova à la poire, fleur et baie de sureau, sorbet à la poire	<input type="checkbox"/> 18 €
Tartelette aux figues à l'huile d'olive et clou de girofle, glace au miel, noisette et romarin	<input type="checkbox"/> 18 €
Crèmeux au citron vert et basilic, glace au fromage blanc de Saint Servais	<input type="checkbox"/> 18 €
Croquant au chocolat grand cru et poivre du Sichuan, glace au fruit de la passion	<input type="checkbox"/> 18 €
Gâteau de Fêtes, parfum à votre choix, décoration personnalisée	<input type="checkbox"/> 18 €

### Pour les boissons : à la carte ou les forfaits ci-dessous (tarif par personne)

L'apéritif au Champagne comprenant le Champagne du Château (à discréption) et 5 canapés	<input type="checkbox"/> 28 €
Forfait Boissons du repas : 1/2 bouteille de vin, les eaux minérales, un café (ou thé-infusion)	<input type="checkbox"/> 38 €