

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 € |
| Giglette 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 discrétion) 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 € |