



MENU DINER

MENU FETE

Cannelloni de chèvre frais, fenouil croquant et crème de pousses d'épinards

Suprême de volaille, artichauts sautés et crème de champignons

Déclinaison autour des agrumes

MENU PLAISIR

Crevettes, purée d'artichauts, croûtons et parfum d'anis

Confit d'agneau aux épices et tomates confites

Parfait glacé au safran de Neffiès et son minestrone de fruits

MENU SATISFACTION

Le Saumon fumé du Château, crème grelette à l'aneth

Millefeuille d'aile de raie et épinards, crème fumée ciboulette

Abricots rôtis aux amandes et glace au yaourt



MENU BONHEUR

Tartare de daurade aux herbes et combawa

Filets de caille poêlés aux fruits rouges et jus court

Douceur chocolat cacahuètes grillées et crème glacée caramel beurre salé

MENU REGAL

Parmentier de moules et chorizo au safran

Cuisse de lapin au romarin, écrasé de pomme de terre, jus à la moutarde

Tiramisu revisité