

## Une Entrée, un Plat et un Dessert au Choix

59,00 €

### MISE EN BOUCHE

---

#### ENTRÉES

Le traditionnel pâté en croûte du château au ris de veau  
Chutney de courge au vinaigre de miel

ou

Le céleri confit cuisiné comme un risotto, l'œuf confit  
Quelques lamelles de truffe des pierres dorées

ou

Le Sandre élevé dans le Vercors confit à l'huile d'orange,  
Condiment d'agrumes

---

#### PLATS

Le Pavé de lieu jaune poché au jus de coquillage, couteaux des côtes bretonnes  
Minestrone de légumes d'hiver en bouillon iodé

ou

La Joue de veau confite au vin du château,  
Légumes anciens en variations

ou

Gnocchi de butternut, petit pâtisson au pain d'épices  
Cappuccino aux épices vadouvan

---

#### DESSERTS

Le parfait glacé à la poire conférence, sauce au chocolat noir

ou

Le dôme chocolat pistache, glace au lait d'amande

ou

La tarte chiboust aux fruits exotiques, glace à la fève de tonka

---

#### MIGNARDISES