

Jeudi 20 novembre

à partir de 19h30

**REPAS BRASERO
&
VERNISSAGE DE ARNAUD LIARD**
60 €/ personne

Pensez à réserver pour garantir une place assise



MENU ACCORD METS-VINS

Un verre de vin accompagnera chaque partie du repas, en accord avec les mets proposés

Assortiment d'entrées :

Toast foie gras mi cuit maison

Charcuterie maison

Seiche marinée grillée

Toast de saumon fumé maison au bois de hêtre et beurre aux herbes

Plat :

Demi magret de canard accompagné d'un écrasé de pommes de terre à la truffe et légumes

Dessert :

Brioche perdue grillée au brasero boule de glace et coulis caramel
beurre salé



CHÂTEAU LASTOURS

Réservations au 05 63 57 07 09 ou sur contact@chateau-lastours.com

Dimanche 23 novembre

de 9h00 à 14h00

BRUNCH

Pensez à réserver pour garantir une place assise

Formule 1

Plateau sucré pour 2 personnes / 20 €
Avec une boisson chaude

Formule 2

Plateau salé pour 2 personnes / 20 €
Avec une boisson chaude

Formule 3

Plateau mixte sucré, salé pour 2 personnes / 30 €
Avec une boisson chaude au choix et un verre de bulles



CHÂTEAU LASTOURS

Réservations au 05 63 57 07 09 ou sur contact@chateau-lastours.com