

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

Pour Commencer

- ♣ Une mosaïque d'asperges maraîchères, miso en sabayon, tuile wakamé craquante, pickles de graines de moutarde et algue nori en émulsion, quelques fleurs de printemps 18€
- ♣ La Gambas nacrée, cocon de Kadaïf, une crème citronnée, gel et voile de bisque, poudre des têtes, sorgho en mini popcorn et mousse citron vert-wasabi légère 24€
- ♣ Gravlax d'un filet de canard en robe croustillante, marbré au gel d'agrumes et praliné sésame, quelques brins de ciboulette, confit d'agrumes en condiment et bouquet d'herbes fraîches 22€

Continuons...

- ♣ Volaille et champignons en superposition, belle morille cœur de mousseline, millefeuille d'Agria, ail des ours en tuile fine, vin jaune comme un nuage, bulles d'ail des ours et feuille en transparence 34€
- ♣ Une Truite Arc en Ciel en palet confit, fregola sarde crémeuse, farce fine en cromesqui, élixir des arêtes, pickles de carotte nouvelle de Didier, kumquat, dentelle et gel safrané 29€
- ♣ Le Bœuf régressif, faux-filet charolais mûré 8 semaines, churros parfaits et mousse fumée, sphérification d'un caramel d'oignon, croustillant cacaoté, coque et poudre d'oignon brûlé, brume de hêtre pour parfumer 36€

Petits Plus

- ♣ Fromages d'ici, Chèvre, Vache et Brebis, miel du village et pousses aromatiques 14€
- ♣ Le Foie Gras du Château à la fève de Tonka, incontournable, marbré au charbon végétal et condiments du moment. Pain grillé cuit au feu de bois de la Boulangerie de Trigrance 22€
- ♣ Supplément Caviar Sturia Classic Baerii France 7gr, note de beurre et palet de brioche dorée 18€

Le clap de « Faim » !

- ♣ Limoncello & Pavot, en entremet aux graines de pavot, dacquoise fondante, mousse limoncello et billes citronnées, guimauve parfumée, opaline transparente et praliné torréfié, citron noir d'Iran et gel acidulé 14€
- ♣ Gavotte, mûres et vanille ! Une gavotte cœur de riz au lait vanillé, sorbet mûres et crackers de riz soufflé, mûres en gel et au naturel, poivre de Sichuan 14€
- ♣ Monochrome, la fève de Tonka en crème glacée et gel lacté, panacotta chocolat blanc et notes de céleri, pépites chocolatées, sponge cake et Cristal sucré 14€

BELLE DEGUSTATION !