

**LA TABLE DU CHATEAU – La Carte**

**Pour Commencer**

- ♣ Carpaccio Gambas juste flashé, suprêmes de pomelo rôtis au chalumeau, gel d'un gin floral, fleurs printanières et croustille de focaccia, tapioca soufflé, poivre de timut 21€
- ♣ Jardin de légumes primeurs, crème glacée d'une Burratina au lait de Bufflonne, sablés croustillants, baies roses, pickles d'oignon rouge, crème de balsamique blanc et bulles d'huile d'olive parfumées au romarin 17€
- ♣ L'asperge croustillante, panée à la chapelure japonaise, œuf fermier poché et transparence de lard de Colonnata, siphon d'une béarnaise légère fumée 19€

**Continuons...**

- ♣ Cœur de Rumsteack Angus d'Argentine, pomme Anna crousti-confite, mousse légère parfumée au romarin, légumes de printemps glacés et quelques mini morilles, pickles de graines de moutarde, Affila cress, fumée d'un bois de hêtre 36€
- ♣ Roll de Saumon basse température, nacré puis grillé au chalumeau, pétales, mousse et palets de vitelotte, perlée à l'huile d'aneth, shizo pourpre, poivre de Sichuan et œufs de truite de la maison Caoulay 32€
- ♣ Suprême de Canard rosé, gnochettis maison colorés, chutney acidulé, mini betteraves rôties, quelques fruits rouges, gel d'un vinaigre de framboise et elixir aigre-doux, summac 29€

**Petits Plus**

- ♣ 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 Trigance 22€
- ♣ Fromages d'ici, Chèvre et Brebis, confiture de figue au chaudron et pousses aromatiques 13€

**Le clap de « Faim » !**

- ♣ Sésame noir & Framboise : crème glacée sésame noir et praliné, la framboise fraîche, en mousse et gel acidulé, granola croustillant 13€
- ♣ Végétal : sorbet aux herbes fraîches, espuma végétal, opaline craquante à la coriandre, mousse des bois crouillante, racines chocolat, sable doré et bouquet de fleurs 13€
- ♣ Coco & Namelaka : une crème namelaka onctueuse, la coco en sphérification et petits rochers, noix de coco fraîche, feuille de lait et gel citron vert 13€

**BELLE DEGUSTATION !**