



Votre Fête au Château !



● MENU 'LE CHÂTEAU' ●

Papillote de Saint Jacques et queues de crevettes rouges aux petits légumes, beurre aux piments doux

Duo de foie gras poêlé sur un chutney de chicons et terrine de foie gras et son confit d'oignons, caramel balsamique

Gambas sautées à l'huile d'olive et coriandre accompagnées de leur boule de glace curry et coco

Filet d'espadon grillé, sauce vierge et herbes, salade de jeunes pousses aux sésames et pommes grenailles

Demi homard tiède sur une tombée de wakamé et son espuma, croquant de pointes vertes et vitelottes

Filet pur de veau sur une tombée de champignons de saison, crème de romarin et pommes duchesses

Le mi- cuit au chocolat et sa glace caramel au beurre salé

L'assortiment de sorbets extravagants, fruits de saison et ses garnitures

Macaron individuel, crème chibouste de fruits rouges, croquant de chocolat

Euro 41,00 par personne, tva incl.

Boissons à la carte ou au forfait



Votre Fête au Château !



● MENU 'LA TOUR' ●

Papillote de ris de veau aux petits légumes, beurre aux morilles

Salade folle de homard et copeaux de foie gras, mesclun de jeunes pousses parfumées à l'huile de noix

Langoustines simplement snackées sur une tombée de salicorne, beurre blanc aux crustacés

Médallions de lotte bardés de jambon de parme cuit à basse t°, beurre blanc au sésame, corne de gatte et jeunes légumes

Filet d'agneau en croûte de panko aux herbes, jus d'agneau parfumé au wasabi, gratin dauphinois et légumes saisonniers

Filet pur Irlandais Rossini, sauce au porto, légumes de saisons et Pommes Pont-Neuf

L'assortiment de desserts du « Chef »

La tarte tatin et sa boule de glace caramel au beurre salé

Croustillant feuillantine noisette et son trio de quenelles de mousse, crème anglaise vanille

Euro 51,00 par personne, tva incl.

Boissons à la carte ou au forfait



Votre Fête au Château !



● BUFFET 'DU CHEF' ●

Filet de saumon en belle vue et sa crème aigrelettes

Carpaccio de bœuf parfumé à la truffât, roquette et copeaux de parmesan

Assortiment de charcuterie 'de nos contrées et d'ailleurs'

Assortiment de légumes grillés

Salade de nouilles aux Légumes croquants et huile de sésame

Salade de mini tomate et mozzarella parfumée au basilic

Salade de jeunes pousses croquantes et ses fruits secs

Cœur de cabillaud, sauce au gingembre et sésame

Médailles de filet de poulet rôti, sauce aigre douce

Ratatouille de légumes provençaux

Pommes grenailles rôties à la fleur de sel

Ebly sauté aux petits légumes

Salade de fruits

Mini mousse au chocolat

Mini religieuse craquelin

Mousse de maracuja et fruits rouges

Mini crêpes farcies au chocolat noisette

Panna cotta à la purée de pommes vertes

Euro 43,00 par personne, tva incl.

Min. 35 pers. | Boissons à la carte ou au forfait