

Menu Château

32 € par personne

*26 € par personne (facturé à 23 € suite à la baisse de TVA)
Uniquement au déjeuner (fromage ou dessert)*

Amuse-bouche

*

Autour des légumes cuits et crus en salade

Gelée de concombre

Petite gambas en vinaigrette

Pressée de cuisse de lapin persillée

Le râble en ballottine

Coco de Paimpol, pistou de roquette

*

Filet de féra du Léman toasté

Fricassée d'écrevisses à la Nantua

En timbale de macaroni

Onglet de bœuf poêlé

Sauce diable condimentée

Gratin de blettes, pommes Pont-Neuf

*

Fromages affinés

*

Dessert « Saisons »