



*Menu du Château*

*57 € par personne*

*Entrées*

Tatin de foie gras de canard \* & ses pommes caramélisées

\*Bloc de foie gras

Ou

Bouchée au ris de Veau

*Plats*

Sauté de Sanglier aux airelles

Ou

Pavé d'autruche au poivre vert

*Plateau de fromages affinés*

*Dessert*

Surprise du Pâtissier aux inspirations festives





*Menu Prestige*

*68 € par personne*

*Entrées*

*Sabayon revisité aux St Jacques & Gambas, Homard rôti*

*Ou*

*Terrine de foie gras de canard Maison, confiture d'oignons*

*Plats*

*Pavé de Cerf sauce grand Veneur & son gratin dauphinois*

*Ou*

*Filet de Chapon sauce aux morilles aux châtaignes du Limousin*

*Plateau de fromages affinés*

*Dessert*

*Surprise du Pâtissier aux inspirations festives*





*Menu Enfants*

*25 €*

*Entrée*

*Assiette de saumon fumé*

*Plat*

*Filet de Chapon & son écrasé de pommes de terre*

*Dessert*

*Dessert surprise du Père Noël*

**Réservations obligatoires**

