



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

MENU DES FETES DE FIN D'ANNEE

Servit le 25 décembre à midi et le 1 janvier 2026 à midi

Au restaurant 91€

A emporter 78€

si Accord mets et vins du menu 38€/personne

Le Foie gras-Saumon fumé Napoléon de saumon fumé et foie gras, confit de citron et purée d'artichauts
Graines de courges grillées, pain maison truffé

La truite Sauvage juste grillées au lard paysan, jus de coquillages au vin jaune, matignon de légumes racines et trompettes noires, risotto crémeux poivre de timut

Le Cerf filet de cerf en tournedos fumé aux aiguilles de pin et cuit en cocotte, sauce aux poivres, écrasé de pomme de terre fleur de sel, poires caramélisées

Les Fromages Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots confits moelleux et raisins

Le Chocolat le Rose Gabrielle chocolat grand cru Valrhona, glace crème de cognac Braastad, croquant noisette