



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

## M E N U DES FETES DE FIN D'ANNEE

Servit le 25 décembre à midi et le 1 janvier 2024 à midi

Au restaurant 89€

A emporter 76€

si Accord mets et vins du menu 38€/personne

- Le Potimarron-Foie gras      crémeux de potimarron, foie gras de canard poêlé,  
Graines de courges grillées, émulsion de châtaignes à la truffe
- Les St Jacques                juste grillées au lard paysan, crémeux de maïs au jus de volaille,  
fèves, panais et légumes racines rôtis
- La poularde                  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
- Et
- L'Ananas                      Pavlova meringuée, ananas confit gros sucre, crème fraîche d'Isigny au  
combawa, Sorbet coco