



Menu

MISE EN BOUCHE

ROYALE DE FOIE GRAS,
VELOUTÉ DE POTIMARRON,
ESPUMA NOISETTE (1)

ENTRÉES

OEUF PARFAIT, CRÈME DE HARICOTS BLANCS, CHAMPIGNONS
DU MOMENT & ÉMULSION PERSILLÉE (2)

MAQUEREAU MARINÉ ET CUIT À LA FLAMME, SABLÉ
PARMESAN/CURRY, COMPOTÉE D'OIGNONS DOUX À
L'HÉLYCHRISSE ORIENTALE & VINAIGRETTE FUMÉE (3)

PLATS

POITRINE DE COCHON CROUSTI-FONDANTE, CAVIAR D'AUBERGINE,
TOMATES CONFITES & PESTO DE BASILIC (4)

PAVÉ DE CABILLAUD EN VIENNOISE D'HERBES,
MOUSSELINE DE BETTERAVE & CRU DE FENOUIL,
ÉCUME D'AGASTACHE (5)

DESSERT

CHEESE CAKE À LA ROSE, COEUR DE FRAMBOISE (6)

TARTE VIGNERONNE AUX FIGUES, MOUSSE MASCARPONE VANILLÉE (7)

TARIF MENU : 40€

(SANS LES BOISSONS)

ALLERGÈNES : 1) Lait, fruits à coque - 2) oeuf, lait, gluten
3) poisson, lait, oeuf, soja, gluten - 4) soja, fruits à coque
5) poisson, gluten, lait, moutarde - 6) lait, gluten - 7) lait, gluten.

Château
du Rivau