



Menu du Château 42€

Rémoulade de Panais et Saint Jacques marinés
Remoulade of Parsnip and St Jacques's walnut marinated

Ou

Foie gras de Canard Maison (Supplément 5, 00 €)
Home Made Foie gras (extra 5.00 €)

Ou

Méli Mélo de salade et Herbes au saumon fumé
Salad and aromatic herbs Meli Mélo, smoked saumon



Filet de bœuf aux échalotes et poivres multicolores, cocotte de légumes d'Hiver
(Supplément 5, 00 €)

Filet of beef sea, citronella and stewed endives (Extra 5, 00€)

Ou

Suprême de Chapon farci Rizotto Forestier
Capon supreme and forest risotto

Ou

Lotte aux petits coquillages et légumes de saison
Monkfish and shellfishes, winter vegetables

Ou

Filet de bar à la Crème de Homard, artichaut et champignons sauvages
Seabass Filet, Creamy lobster Sauce, artichoke and wild mushrooms



Brie de Meaux affiné aux noix
(Supplément : 5,20€ au lieu de 6€, suite à la baisse de la tva au 1^{er} Juillet 2009)

Brie de Meaux stuffed with walnuts
(Extra: 5.20€ instead of 6€, further to VAT decrease on July 1st, 2009).



Tarte aux agrumes
Tart in citrus fruits

Ou

Fondant Choco-Marrons, crème anglaise à la vanille
Fondant Choco-Marrons, custard in the vanilla

Ou

Buche glacée aux marrons
Frozen horse chetnuts Yule log