



Menu du Château 42€

Charlotte d'asperges vertes au saumon mariné
Green Asparaguses Charlotte with Marinated salmon

Ou/Or

Marbré Homard et Joue de Porc Confite, vinaigrette au jus de crustacé et Moutarde
Meaux

Marbled Lobster and Pork's Crystallized Cheek, vinaigrette in the juice of crustacean and Meaux Mustard

Ou/Or

Pressé d'asperges vertes, Saumon fumé et chèvre frais aux senteurs de Noix et vinaigre
Balsamique

Pressed green asparaguses, smoked Salmon and soft goat cheese in scents of Walnut and Balsamic Vinegar



Magret de Canard rôti au jus de porto et foie gras, pommes de terre nouvelles
Roasted Duck Breast with Porto and Foie Gras Sauce and new Potatoes

Ou/Or

Filet de rouget Barbet poêlé, jus de tapenade,
Légumes nouveaux

Red mullet filet fried Water spaniel, juice of tapenade, new Vegetables

Ou/Or

Mignon de veau aux légumes nouveaux, jus crémé aux Mousserons
Veal filet mignon in the new vegetables, the juice cremated in Meadow 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).



Parfait glacé au kirsch et griottes

Ice Parfait Kirsch and Morello cherries

Ou/Or

Fondant au Chocolat, crème pistache

Hot chocolate cake, Pistachio Nut Cream

Ou/Or

Brioche Perdue aux fruits de saison, Sorbet Champagne

Brioche and Spring Fruits, Champagne Ice Cream