

manger

Carte d'envie et de plaisir sous forme de dégustation avec un menu au choix en 3, 4 ou 5 temps (même 6 pour les gourmands !). Choisissez les plats qui vous plaisent et créez votre propre menu. 3 assiettes : 39 euros, 4 : 51 euros, 5 : 62 euros.

Menu enfant - 2 assiettes au choix en demie portion : 14 euros

Venus blanche (palourde), oignons rôtis et confit, émulsion dashi

Raviole de betterave, betterave en croûte de sel, jaune d'œuf confit, ricotta maison

Cèpes, salsifis, sponge cake sauge cassis parmesan

Flan japonais salé shiso vert, lentille beluga, courge, oeufs de brochet et lympe

Tataki de bœuf, brioche Hokkaido rôtie au beurre, pickles, sauce Albufera au foie gras

Filet de tombe (rouget), fenouil, bisque

Ris de veau, condiment poivron, carotte fane glacée, aubergine

Suprême de volaille, panais, maïs, sauce crémeuse au miso, popcorn

Assiette – sélection de fromages de chez Rodolphe Le Meunier
(Meilleur Ouvrier de France)

Gâteau miel, glace à la reine-des-prés

Ganache montée chocolat blanc feuilles de figuier, dacquoise, mirabelle, prunes

Château de Razay.

manger

A menu of desire and pleasure in the form of a tasting experience, with a set of 3, 4 or 5 plates of your choice (even 6 for the foodies!). Choose the dishes you like and create your own menu. 3 plates : 39 euros, 4 : 51 euros, 5 : 62 euros.

Children's menu - 2 plates of your choice in half portion : 14 euros

Venus clams, roasted and confit onion, dashi emulsion

Beetroot ravioli, salt-crusted beetroot, confit egg yolk, homemade ricotta

Porcini mushroom, salsify, blackcurrant sage parmesan sponge cake

Savory Japanese flan green shiso, beluga lentils, squash, pike and lumpfish roe

Beef tataki, Hokkaido brioche roasted in butter, pickles, foie gras Albufera sauce

Red mullet fillet, fennel, bisque

Sweetbread, pepper condiment, glazed baby carrot, eggplant

Chicken supreme, parsnip, corn, creamy miso sauce, popcorn

Cheese plate – selection from Rodolphe Le Meunier
(Meilleur Ouvrier de France)

Honey cake, meadowsweet ice cream

White chocolate whipped ganache infused with fig leaves, almond dacquoise, plums

Château de Razay.