

# 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

---

Langoustine (tartare et consommé), cannelloni d'oignon doux et pied de veau, condiment reine dès près

Saint Jacques, crème de noix de cajou, tarte fine épinard et pistou d'ail des ours

Asperges verte, beurre blanc wasabina & compressé, jaune d'œuf confit

Sériole, bouillon dashi shabu-shabu, kakina, berce, chips de poireau

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

Asperges blanches, sauce miso, koso clémentine & citron, poutargue

Suprême de volaille, pomme de terre confite, siphon jus de volaille, oeufs de truite

Paleron de bœuf confit, carotte rôties au miel, jus de boeuf grand veneur

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

Pomme confite au sirop de koso citron / vanille, crémeux pomme caramélisé, céleri

Gâteau comme un baba au sirop thé bergamote citron, sorbet citron, lemon curd

Château de Razay.