



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu Pâques | 45€

Notre chef Valère Diochet vous propose

Entrées Buffet | Starters

Foie de canard pané aux sésames noir, rhubarbe confite,
girolles et jus de veau au vinaigre de Xères

Breaded duck's liver with black sesame, rhubarb confit,
girolle mushrooms, veal jus with Xères vinegar

&

Crevettes et grosses asperges vertes, salade de cerfeuil à l'huile d'olive, royale de volaille
Shrimps with green asparagus, chervil salad with olive oil, chicken royale



Plat | Main course

Carré d'agneau de l'Aveyron, panisses aux abricots et raisins, artichauts poivrade poêlés
Rack of Aveyron lamb, panisse bread with apricots and raisins,
stir-fried poivrade artichokes



Desserts Desserts

Coque Chocolat, mousseline de citron, croque à la fraise
Chocolate shell, lemon mouselline, marinated strawberries

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable
For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification