



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu dégustation St Valentin | 65€ par personne hors boissons

Jeudi 14 février

Un verre de bienvenue offert / amuse-bouches du chef
Welcome drink / amuse-bouche



Marbré de volaille et foie gras de canard, pickles de jeunes légumes
Poultry and duck foie gras terrine, pickled young vegetables



Coquilles Saint Jacques poêlées, velouté de cresson amandes et noisettes
Seared scallops, watercress velouté with almonds and hazelnuts



Ecrevisses décortiquées, asperges vertes, gnocchis et champignons des bois et leur jus mousseux
Peeled crayfish, green asparagus, wild mushroom gnocchi, sparkling jus



Sélection de fromages fermiers
Selection of farmhouse cheeses



Forêt Noire façon Carrasses aux griottes et Kirch, dentelle au chocolat
Black Forest gâteau Carrasses style with cherries, Kirsch, chocolate shavings



Tarte à l'envers au chocolat Guanaja, noisettes, cacahuètes, pignons et graines de courges
Guanaja reversed chocolate cake, hazelnuts, peanuts, pine nuts and pumpkin seeds



Douceurs canailles
Selection of sweets

*En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable
*If you have an allergy please tell us in advance so we can organise an alternative