



# CHÂTEAU LES CARRASSES



## Menu du jour | 25€

Notre chef Valère Diochet vous propose

### Entrées | Starters

Velouté froid de petits pois, œuf mollet, radis croquants et zestes d'orange  
Creamy cold pea soup, soft boiled egg, crunchy radish and orange zest

OU

Crevettes et melon Galia, bouillon épicé à la citronnelle et gingembre  
Shrimps and Galia melon, spicy broth with lemongrass and ginger



### Plats | Main course

Filet de dorade mi-cuit façon Grenobloise, pressé de pomme  
de terre à la tomate séchée

Slow-cooked sea bream Grenobloise style, pressed potato with oven dried tomato

OU

Poitrine de cochon confite, fricassée de chou rouge et griottes, jus à la Diable  
Confit of pork belly, fricassée of red cabbage and morello cherries,  
devilled sauce



### Dessert

Gaspacho de fraises à la menthe poivrée, mouillettes caramélisées  
Strawberry gazpacho with peppermint, caramelised bread soldiers

OU

Mousseline de chocolat blanc aux petits suisses, sorbet ananas, coulis passion  
Creamed white chocolate with fromage frais, pineapple sorbet,  
passion fruit coulis

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