



# CHÂTEAU LES CARRASSES



## Menu du jour | 25€

Notre chef Valère Diochet vous propose

### Entrées | Starters

Filet de merlu cuit vapeur, sauce bagna cauda et jus de carotte au xérès  
Steamed hake fillet, bagna cauda sauce, carrot and sherry jus

OU

Velouté de haricots blancs, amandes et noisettes, copeaux de foie gras de canard  
White bean velouté, almonds and hazelnuts, chopped duck liver



### Plats | Main course

Travers de porc laqués, menthe, genièvre, chou blanc croquant et tomates confites  
Glazed pork ribs, mint, juniper crunchy white cabbage, tomato confit

OU

Pêche du jour poêlée, bouillon au gingembre frais, légumes et algues  
Pan fried catch of the day, ginger broth, vegetables, seaweed



### Dessert

Pomme, banane, raisins, sorbet ananas et jus de coing  
Apple banana and grapes, pineapple sorbet and quince jus

OU

Mont blanc façon Carrasses  
Les Carrasses style Mont Blanc

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