



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu du jour | 25€

Notre chef Valère Diochet vous propose

Entrées | Starters

Poulpe de roche, jus d'agrumes et pastèque rôtie au piment d'Espelette
Rock octopus, citrus jus, roasted watermelon with Espelette pepper

OU

Pilons de volaille laqués au miel, mousseline d'artichaut crémeuse au mascarpone
Honey glazed chicken drumsticks, creamy artichoke mousseline with mascarpone



Plats | Main courses

Carré d'agneau poêlé, tagliatelles de courgette au romarin et pignons de pin, jus corsé
Pan fried rack of lamb, courgette tagliatelle with rosemary and pine nuts, rich jus

OU

Longe de thon mi-cuit, tomates confites et vierge de légumes à la purée d'olive
Seared tuna steak, tomato confit, Mediterranean vegetables with olive purée



Dessert

Abricots rôtis à la fleur de thym, palet Breton et coulis d'abricot
Roasted apricots with thyme, Breton biscuit, apricot coulis

OU

Smoothie fraises/passion, granité mojito, spaghettis caramélisés
Passion fruit and strawberry smoothie, mojito granita, caramelised spaghetti

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