



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu du jour | 25€

Notre chef Valère Diochet vous propose

Entrées | Starters

Carpaccio de thon, vinaigrette aux agrumes, granité de melon

Tuna carpaccio, citrus vinaigrette, melon granita

OU/OR

Tartare de veau aux algues noires, condiments et radis croquants

Veal tartare with black seaweed, capers, onions, pine nuts & crunchy radish



Plats | Main courses

Dos de cabillaud cuit vapeur, aubergines confites et jus de ratatouille

Steamed cod loin, aubergine confit, ratatouille jus

OU/OR

Poitrine de cochon croustillante, nouilles soba, fenouil,

céleri branche, jus citronnelle gingembre

Crispy pig belly, soba noodles, fennel, celery, ginger lemongrass jus



Dessert

Crème caramel maison, chutney sucré, abricot / ananas

Crème caramel with sweet apricot and pineapple chutney

OU/OR

Feuilleté caramélisé, crème vanillée

Caramelized pastry, vanilla cream

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