



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu à 38 €

Entrées | Starters

Émincé de coquilles Saint-Jacques à l'huile de citron, mousseline de céleri et mâche
Sliced St. Jacques scallops with lemon oil, celery mousseline, field greens

OU

Tartare de veau de l'Aveyron aux huîtres, fleurs de câpres, avocat
Aveyron veal tartare with oysters, capers, avocado



Grosse crevette poêlée, asperges vertes, gnocchis et champignons des bois, jus mousseux de crustacés
Fried shrimp, green asparagus, gnocchi, wood mushrooms, sparkling crustacean jus



Plats | Main course

Pêche du jour, nouilles UDON et SOBA, jus de barigoule à la coriandre fraîche
Fish of the day, UDON and SOBA noodles, barigoule jus, fresh cilantro

OU

Poitrine et cuisses de pigeon rôties, panisse de pois-chiche et caviar d'aubergine
Roasted pigeon breast and thigh, chickpea panisse, aubergine caviar



Desserts

Crème de citron, jus à la feuille de citronnier, meringue
Lemon cream, lemon leaf jus, meringue

OU

Forêt noire aux griottes et Kirsch, copeaux de chocolat
Black forest gateaux with cherries and Kirsch, chocolate chips

OU

Sélection de fromages, vache, brebis et chèvre
Selection of farmhouse cheeses, cow, sheep and goat

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