



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu à 38€

Entrées | Starters

Emincé de lotte mariné minute à l'huile de curry fraîche, œufs de poissons volants et nectarines
Thinly sliced monkfish marinated in fresh curry oil, flying fish roe, nectarines

OU/OR

Escalope de foie de canard panée au pavot noir, rhubarbe et jus de veau
Foie de canard coated in black poppy seeds, rhubarb, veal sauce



Grosses crevettes et asperges vertes, algues nori, champignons des bois, émulsion de crustacés
King prawns, green asparagus, nori seaweed, woodland mushrooms, shellfish emulsion



Plats | Main courses

Filet de St Pierre rôti à la feuille de laurier frais, palets de pommes de terre, artichauts épineux, jus de barigoule
Roasted fillet of John Dory with fresh bay leaves, potato discs, thorny artichokes, barigoule jus

OU/OR

Épaule d'agneau confite, panisse de pois chiche et caviar d'aubergine
Cured lamb shoulder, chickpea panisse, aubergine caviar



Desserts

Sélection de fromages fermier
Selection of farmhouse cheeses

OU/OR

Fraises Gariguettes, crème de citron, sirop de fraises aux pétales de rose
Gariguette strawberries, lemon cream, strawberries syrup with rose petals

OU/OR

Crèmeux chocolat noir et crème légère de coco avec des copeaux de chocolat
Creamy dark chocolate and light coconut cream with chocolate shavings

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