



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu à 38€

Entrées | Starters

Chair de crabe, avocat, granny smith et algues nori, radis croquants
Crab with avocado, green apple, nori seaweed & crunchy radish

OU/OR

Escalope de foie de canard panée au sésame noir, velouté de maïs et girolles
Black sesame breaded duck liver escalope, corn and chanterelle velouté



Grosse crevette poêlée et boudin noir maison, légumes crues, bouillon de gingembre
Pan fried king prawns with homemade black sausage, raw vegetables, ginger bouillon



Plats | Main courses

Magret de canard rôti, panisse Niçois, figues et roquette
Roasted duck breast, panisse Niçoise, figs, rocket

OU/OR

Filet de dorade pôelé, spaghettis de courgettes, émulsion au jus de ratatouille à l'anchois
Pan fried sea bream fillet, courgette spaghetti, anchovy and ratatouille emulsion



Desserts

Crème de citron et framboises fraîches, sirop de fruits rouges
Lemon cream with fresh raspberries and red berry syrup

OU/OR

Crèmeux chocolat, crème légère à la noix de coco, copeaux de chocolat
Creamy chocolate, light coconut cream, 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