



CHÂTEAU LES CARRASSES



DÎNER ST SYLVESTRE | 95€

Amuse-bouche du chef



Carpaccio de lotte mariné au zeste de bergamote, algues et caviar d'Osciètre
Monkfish carpaccio marinated in bergamot zest, seaweed, Ossetra caviar



Ecrevisses pochées au thé vert, royale d'artichauts et son jus de roquette
Crayfish poached in green tea, royal artichokes, arugula jus



Suprême de pintade farci, châtaignes braisées et champignons des bois, sauce truffée
Stuffed guinea fowl, braised chestnuts, wild mushrooms, truffle sauce



Granité pomelo rose au campari et ses épices de Noël
Pink pomelo granita, campari, Christmas spices



Comté fermier affiné 24 mois, chèvre frais avec sa mâche d'hiver aux noix fraîches et pignons
Comté aged for 24 months, fresh goats cheese, walnuts, pine nuts



Tout chocolat et miroir de St Sylvestre
New years eve chocolate selection



Douceur canaille
Selection of miniature desserts

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