



CHÂTEAU LES CARRASSES



Menu à 38€

Entrées | Starters

Carpaccio de Coquilles St Jaques fraîches, velouté de betterave et caviar d'Aquitaine
Fresh scallop carpaccio, beetroot velouté and Aquitaine caviar

OU/OR

Foie de canard poêlé pané au sésame, mousseline de maïs, popcorn
Sesame coated pan fried duck liver, sweetcorn mousseline, popcorn



Grosses crevettes poêlées, tartare de légumes aux algues, bouillon dashi
Pan-fried king prawns, seaweeds vegetable tartare, dashi bouillon



Plats | Main courses

Filet de dorade royale, polenta, carottes caramalisées au curry Bengali
Sea bream fillet, polenta, Bengali curry caramalized carrots

OU/OR

Magret de canard laqué, sauce salsa, palets de pommes de terre et asperges vertes
Glazed fillet of duck breast, salsa sauce, potatoes rolls, green asparagus



Desserts

Sélection de fromages affinés
Selection of mature cheeses

OU/OR

Crème de citron, jus de clémentine à feuilles, palmier fleur de sel
Lemon cream, clementine juice, fleur de sel palmier

OU/OR

Crèmeux chocolat noir, crème légère de coco et copeaux de chocolat
Dark chocolate cream, light coconut cream, chocolate chips

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