



CHÂTEAU LES CARRASSES

VIGNOBLES ♦ DEMEURES DE LUXE ♦ BRASSERIE

MENU CINSAULT

Entrée

Gaspacho de tomates maison, jeunes pousses de roquette à l'huile de curcuma et gorgonzola crémeux

Plat

Cabillaud cuit vapeur, barigoule de légumes d'été, bouillon et basilic frais

Dessert

Fraises, framboises, barigoule de fruits rouge à la menthe du jardin. Meringue maison.

MENU MOURVEDRE

Entrée

Sardines fraîches marinées, marmelade d'aubergines, tomate et citron confit

Plat

Suprême de pintade rôti, polenta crémeuse, jus corsé et champignons des bois

Dessert

Soupe de pêche à la verveine, feuilleté caramélisé

MENU PINOT

Entrée

Tartare de bœuf, cébettes, coulis de tomate brûlée, sucrine grillée

Plat

Thon snacké, piperade de légumes au basilic frais

Dessert

Crémeux chocolat, marmelade d'abricot au romarin