

Menus

| | |
|-------------|------|
| Menu 1..... | 35 € |
| Menu 2..... | 42 € |
| Menu 3..... | 52 € |
| Menu 4..... | 63 € |

Vins

| | |
|----------------|------|
| Forfait 1..... | 7 € |
| Forfait 2..... | 10 € |
| Forfait 3..... | 14 € |

Desserts

*Les desserts peuvent être remplacés par une
Omelette Norvégienne
Avec un supplément de 4 € par personne ou par une
Pièce Montée
avec un supplément de 7 € par personne.*

Kir au sauvignon Allumettes Variées



- *Terrine du Moment Faite Maison*

- *Croustillant de Brie aux Amandes*



- *Gigot d'Agneau Parfumé au Thym
Flageolets et Haricots Verts*

- *Faux Filet de Charolais Marchand
de Vin Gratin dauphinois*



Roue de Brie Affinée



- *Tulipe de Sorbet Maître Artisans Glaciers*

- *Tarte Feuilletée Maison aux Pommes Cannelle
et Glace Vanille*



Café

Kir au Sauvignon Allumettes Variées



- Salade Cocktail Fraîcheurs du Châtel

- Terrine de Canard Truffé Pignons de Pin des Landes

- Darse de Saumon en Belle Vue à la Parisienne



- Faux Filet de Bœuf Charolais

Sauce Poivre Vert et sa Garniture

- Dos de Cabillaud Rôti Sauce Aneth et son Risotto

- Gigot D' Agneau au Vrai Jus

Flageolets, Haricots Verts et Tomates à la Provençale



- Duo de Brie sur Panaché de Salade



- Tulipe de Sorbet Maître Artisans Glaciers

- Crème Brûlée à la Rose, Sucre Roux

- Charlotte Aux Fruits et son Coulis

Au Parfum Blanc D' Alsace



Café

- *Kir façon Royal au Blanc de Blanc*

Petits Fours Chauds



- *Salade Fraîcheurs du Châtel Sauce Cocktail*

- *Terrine de Canard Truffé faite Maison*

Compotée D'Oignons

- *Salade des Gourmandises du Sud Ouest (supplément 4 €.)*



- *Feuilleté de Fruits de Mer à la Bisque de Homard*



- *Faux-Filet de Charolais et sa Sauce aux Girolles*

Pommes duchesses

- *Cœur de Filet de Bœuf Grillé au Sel de Guérande*

Garniture Forestière

- *Gigotin D'Agneau de Sept Heures Flageolet,*

Fagot de Haricots Verts et Tomates Provençales



- *Duo de Brie sur Panaché de Salade*



- *Suprême de Chocolat Noir Crème Anglaise*

- *Tulipe de Sorbet Maître Artisans Glaciers*

- *Soufflé Glacé au Coquelicot de Nemours*

Brisure Poppy Candy



Café

Menu 4 63 €

- Kir façon Royal au Blanc de Blanc

Petits Fours Chauds



- Foie Gras de Canard Frais Maison

Compote de Figues et sa Brioche



Croustade de Saint-Jacques et de Pétoncles

à la Bisque d'Écrevisses



- Mignon de Veau à la Normande

et sa Sauce aux Girolles Pommes Duchesses

- Cœur de Filet Sauce Périgueux et son

Trio de Garnitures

- Magret de Canard des Landes à L'Orange

ou au Poivre Vert et sa Garniture



Fromage de la Brie sur panaché de salade



- Tarte des Demoiselles Tatin Flambée au Vieux Calvados

- Tulipe de Sorbet Maître Artisans Glaciers

- Soufflé Glacé au Grand Marnier

Et son Verre Nicole



Café

Forfaits vins

Forfait 1

Vins Gris.....7 €

ou

Vins de Pays Blanc et Rouge.....7 €

Forfait 2

Vins blancs d'Alsace Sylvaner

et

Bordeaux Rouge.....10 €

Forfait 3

Bourgogne Aligoté Blanc

et

Fronsac Château Vray Houchat millésimé.....14 €

Prix, services, et taxes compris.