Menus

Menu « Retour du marché » 29€

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Au déjeuner, du lundi au vendredi, sauf week end et jours fériés.

MENU Découverte 45€
3 plats

MENU Elégance 55€
4 plats

MENU Dégustation 75€
6 plats

Les plats des menus sont élaborés à partir des plats de la carte.

Boissons non comprises

Viandes origine France

Prix net en euros, service et taxes comprises.
Net price in euros, service and taxes included

A la carte

Entrées / *Starters*

Gelée de poissons de roche
Filet de rouget saisi au bouillon, coques et pieds de cochon
Focaccia ciboulail et huile d'olive parfumée au safran

26 €

Salade tiède d'écrevisses et pointe d'asperge
Bisque réduite au curry, huile de sésame grillée et achillée mille feuilles

27 €

Truite Fario au lierre terrestre
Boulgour sarrasin, condiment oseille,
sucs de fraises du jardin des Hautins et oxalis sauvages

23 €

Plats

Mijoté de légumes minute au Muscat petit grain

23 €

Pêche d'eau douce
Coulis d'orties au beurre noisette, ail des ours et escargots petit-gris

32 €

Pigeon rôti
Compotée de Roscoff au vinaigre Nerone, polente et jus à l'anis étoilé

36 €

Veau de chartreuse en deux services à partager (minimum 2 pers)
Cuire, feuillet, olives, câpres, pleurotes et aromatiques. Consommé à l'Angostura bitter
T-bone Mibrasa frotté à l'ajowan et marjolaine sauvage, poivrades juste saisies

41 €

Prix net en euros, service et taxes comprises.
Net price in euros, service and taxes included

Desserts

12.50€

Ananas rôti et baba bière blonde de la brasserie Caquot

Ganache montée et meringues houblonnées

Réduction de bière, jus d'ananas, miel de printemps

Bavaroise chocolat au lait 45% à la fève de Tonka

Chips de riz et sponge cake

Sorbet cacao

Truffe caramel grué

Carnaroli au thé vert et jasmin

Rhubarbe pochée dans une infusion de camomille et hibiscus rouge

Pickles au balsamique et suc de rhubarbe

Streusel et biscuit moelleux au citron vert

Gelée de granny smith, concombre, fenouil

Concombre pochée

Sorbet pomme verte, céleri

Prix net en euros, service et taxes comprises.
Net price in euros, service and taxes included

INFORMATIONS & RESERVATIONS :

Restaurant : 04 58 62 01 07
Hôtel : 04 58 62 01 01
infos@chateaubrachet.com
www.chateaubrachet.com