

MENU FINES ROCHES

46€ sans fromage ou 53€ avec le fromage

Menu Unique pour l'ensemble de la table

Servi au dîner tous les soirs et au déjeuner les dimanches et jours fériés

Service de 12h à 14h et de 19h à 21h

Nous accueillons avec plaisir les personnes végétariennes et saurons leurs proposer une alternative. De la même manière, si vous avez des intolérances ou allergies n'hésitez pas à en informer notre équipe de salle.

ENTREES

Maquereau en escabèche,
Betterave cuite en croustade de sel, pickles et chantilly au wasabi

Ou

Raviole végétale aux champignons,
Cèpes, cresson et jaune d'œuf confit, émulsion de persil

PLATS

Filets de Cailles,
Raisin, échalotes cuites en papillote naturelle,
Carotte et jus de veau lié au foie-gras

Ou

Médaille de Maigre de Corse,
Girolles et épinards et fumet de poisson au vin rouge

Ou

Suggestion du Chef : Pain de turbot au raifort, émulsion citronnée et petits légumes racines (sup 10€ dans le menu Fines Roches)

Plat gagnant du Concours des Jeunes Talents Maitres Restaurateurs 2015

ASSIETTE DE FROMAGES ou DESSERT

Assiette de 3 fromages affinés par Josiane Deal MOF fromagère 2004

Ou

Brioche perdue à la vanille, Sucre roux et champignons de Paris

Ou

Entremet à la framboise,
Dacquoise pistache et sorbet framboise au poivre de Voatsiperifery

Réservation : 04 90 83 70 23

reservation@chateaufinesroches.com