

MENU

Exemple de menu du soir au Château d'Artigny
Attention ! Ce menu vous est communiqué à titre indicatif.
Il peut changer selon l'inspiration du Chef et le marché.

Menu Élégance : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Menu Prestige : 1 entrée, 2 plats, fromage, 1 dessert

Une entrée à choisir parmi :

Foie gras rôti et cou de carnard -clin d'œil à la Gascogne-

Tourin de tomates à l'ail de Beaumont confit

ou

Oursins en Cotriade de coquillages

Mouillettes au caviar Aquitain

ou

Lèvre Française, foie gras et chanterelles

Vinaigrette de persillades au piment d'espelette

Un ou 2 plat(s) selon type de Menu, à choisir parmi :

Saint Jacques Bretonnes aux agrumes et citronnelle

Courge et basilic du Siam

ou

Bar de ligne doucement fumé

Un condiment d'ailtres et d'échalotes, des pommes Rate aux algues

ou

Perdreau gris sauvage aux corfouils tubéreux

La poitrine sur sa rôtie, les cuisses en chartrouse

ou

Pilée de bœuf Charolais au sautoir

Raviolo de chanterelles et paleron, Salsifj bio braisé

Plateau de Fromages (selon type de menu choisi)

Un dessert à choisir parmi :

Nage de fruits à l'Orientale

Sorbet à la rose absolue

ou

Soufflé chaud aux clémentines

Sorbet cacao-gingembre

ou

Trois petits desserts en coings