



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®

Les Délices du Roy

Entrée, Plat (poisson ou viande), ou plat et dessert	39€
Entrée, plat (Poisson ou Viande,) Dessert	49€
Entrée, poisson, viande, fromages, dessert	75€
Menu dégustation	
Pour l'ensemble des convives en sept plats	95€

Entrées

<u>Le Foie gras</u>	23€
Poêlée, confit de figue au vin rouge	
<u>Le Végétal</u>	16€
Smoothie de Concombre, mouillettes de légumes croquants, et crème glacée fraîcheur	
<u>La Langoustine</u>	18€
En Dim-Sum, bisque émulsionnée et menthe	



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®

Plats

<u>Le Veau</u>	29€
Cuit au sautoir, gnocchis et tombée d'épinards aux petites olives de Provence, jus réduit	
Supplément truffe	5€
<u>Le Bar</u>	29€
A l'unilatérale, barigoule d'artichaut, et son écume	
<u>Le Pluma</u>	22€
Risotto de petit épeautre de Sault, mini poivrons, sauce au cidre	



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®

La sélection de nos fromages affinés 11€

Dessert

Le Yusu 12€

Comme une tarte au citron meringuée, déstructurée

La Fraise 12€

Finger au chocolat blanc, biscuit façon madeleine
et fraises de Cléry

Le Chocolat 12€

En sphère, crémeux chocolat de Saint-Domingue
et soupe tropicale de fruits



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®

Suggestion du Chef

Le Homard

Cœur de sucrine, médaillon de homard vinaigrette passion 29€

La truffe

Mesclun de jeunes pousses, râpée de truffe tuber aestivum 21€

Le Potage

Palette de légumes des jardins paysans 21€