

Menu 1

Menu du marché au vin rouge

45.- par personne - du 22 au 30 mai 2026

ENTRÉE

Porée blanche à jour de char

*Poireaux fondants, oignons doux et herbes du jardin, longuement cuits dans un bouillon délicat.
Servie avec pain au levain à l'ancienne.*

PLAT PRINCIPAL

Joue de bœuf braisée au vin rouge et aux échalotes

*Joue de bœuf longuement mijotée, sauce réduite au vin rouge, échalotes confites et brunoise de légumes du marché.
Servie avec une écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive.*

DESSERT

Flan médiéval au miel et aux épices douces

Flan cuit doucement, parfumé au miel, cannelle légère et muscade, servi avec une réduction de fruits.

Adaptation possible à la demande
pour les personnes végétariennes

La Table du Château