

La Broche du Château

45.- par personne - menu du 17 mai 2026

ENTRÉE

Tourte de champignons aux herbes du château.

Pâte dorée, garnie de champignons mijotés, d'herbes fraîches, d'oignons fondants et d'une pointe d'épices anciennes.

PLAT PRINCIPAL

Jambon à l'os rôti au feu de bois

Longuement doré à la flamme, nappé de son jus parfumé aux épices d'antan. Servi avec pommes de terre rôties au romarin, légumes de saison et Moutarde de Meaux à l'ancienne.

DESSERT

Poire pochée aux épices

Poire fondante, doucement infusée dans un sirop d'épices, servie avec un sirop au miel et aux parfums de cannelle.

**Adaptation possible à la demande
pour les personnes végétariennes**

La Broche du Dimanche