

# La Broche du Château

50.- par personne - menu du 31 mai 2026

## ENTRÉE

Velouté de petits pois et carottes

*Douce alliance de petits pois fondants et de carottes délicatement mijotées, relevée d'une touche d'herbes fraîches.*

*Servi chaud, agrémenté d'un léger nuage de crème fraîche, pour une entrée simple, soyeuse et réconfortante.*

## PLAT PRINCIPAL

Chapon d'Ardèche rôti à la broche

*Sauce au Cognac*

*Chapon d'Ardèche lentement rôti, à la peau dorée et à la chair tendre, servi avec une sauce généreuse au Cognac, ronde, parfumée et légèrement corsée.*

*Accompagné d'un gratin dauphinois fondant, préparé dans l'esprit des grandes tablées dominicales, et de choux-raves glacés, doucement revenus pour conserver leur finesse et leur légère douceur.*

## DESSERT

Crème dessert parfumée à la fève Tonka

*Crème douce et onctueuse, délicatement parfumée à la fève Tonka, aux notes chaudes d'amande, de vanille et d'épices subtiles.*

*Un dessert élégant et gourmand, parfait pour conclure le repas avec douceur.*

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

*La Broche du Dimanche*