

Menu 1

Menu contemporain

50.- par personne - Dès le 10 juillet 2026

ENTRÉE

Tarte à l'oignon à l'ancienne

FPetite salade aux herbes et vinaigrette douce

Une tarte généreusement garnie d'oignons lentement fondus, cuite jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Servie tiède avec quelques feuilles de salade et une vinaigrette légèrement moutardée, dans l'esprit des entrées simples et réconfortantes des anciennes brasseries.

PLAT PRINCIPAL

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz pilaf et petits légumes

Des morceaux de poitrine et d'épaule de veau doucement mijotés dans un bouillon parfumé, accompagnés de carottes, d'oignons et d'une sauce blanche onctueuse liée à la crème. Un grand classique de la cuisine familiale française, servi avec un riz pilaf pour recueillir toute la sauce.

DESSERT

Poire pochée au vin rouge et aux épices

Crème fraîche légèrement fouettée

Une poire entière cuite lentement dans un vin rouge parfumé au gingembre et à la cannelle. Le jus de cuisson est réduit en un sirop brillant, équilibré par une cuillerée de crème fraîche peu sucrée.

Adaptation possible à la demande
pour les personnes végétariennes

La Table du Château