

HÔTEL*** RESTAURANT

Château de la Motte



Menu
Gourmet
à 47€

La petite entrée d'accueil



Les 12 huîtres Marennes d'Oléron

ou

La flamiche au Maroilles

ou

Le foie gras aux pruneaux

ou

Les escalopes de ris de veau à la normande

ou

Saint-Jacques rôties, croûte de persillade et de citron, jus de persil

ou

Gambas relevée de saté «fraîcheur de carottes à l'orange et cumin, quinoa aux agrumes»

ou

Escalope de foie gras chaud au cidre pommes poêlées (supplément de 12 €)

ou

Dos de sandre patates douces



Carré d'agneau en croûte de parmesan et basilic

ou

Filet de bœuf poêlée, légumes printaniers, sauce chateaubriand (supplément de 8 €)

ou

Bar, peau croustillante, petits pois étuvés et émulsion de lard fumé

ou

Tournedos de veau à la fleur de sel en croûte d'amande, gnocchi de pomme de terre à la fleur de thym

ou

Le filet de turbot aux petits oignons (supplément 10 €)



La ronde des fromages



La carte de nos desserts

*Ce menu vous est proposé à 68 euros avec une coupe de crémant,
1/2 bouteille de Sauvignon de Touraine ou 1/2 Bordeaux « La chapelle St Martin », le café*

