

Menus

Menu 1.....	36 €
Menu 2.....	43 €
Menu 3.....	54€
Menu 4.....	65 €

Vins

Forfait 1.....	7 €
Forfait 2.....	10 €
Forfait 3.....	14 €

Desserts

Les desserts peuvent être remplacés par une

Omelette Norvégienne

Avec un supplément de 4 € par personne ou par une

Pièce Montée en Choux

avec un supplément de 7 € par personne.

Pièce Montée en Gâteau

avec un supplément de 5.50 € par personne.

Kir au Sauvignon Mini Tartelettes Salées



- Terrine Faite Maison

- Croustillant de Brie aux Amandes

- Salade Nordique du Pêcheur



- Gigot d'Agneau Parfumé au Thym

Flageolets et Haricots Verts

- Filet Mignon de Porc Rôti à la Bière de Brie

Et sa Garniture

- Faux Filet de Charolais Marchand de Vin

Gratin dauphinois



Roue de Brie Affinée



- Tulipe de Sorbet Maître Artisan Glacier

- Charlotte au Fruits

- Tarte Feuilletée Maison aux Pommes Cannelle

Et Glace Vanille



Café

Kir au Sauvignon Mini Tartelettes Salées



- Salade aux Fromages de nos Montagnes

- Terrine de Canard Faite Maison

- Terrine aux Deux Poissons

Et son Coulis de Tomate au Basilic



- Faux Filet de Bœuf Charolais

Sauce Poivre Vert et sa Garniture

- Dos de Cabillaud en Ecailles de Chorizo

Sauce aux Poivrons

- Suprême de Poulet sauce Foie Gras et sa Garniture



- Duo de Brie sur Panaché de Salade



- Nougat Glacé au Miel du Gâtinais

- Miroir au Cassis et Fruit de la Passion

- Moelleux au Chocolat Cœur Salidou



Café

- *Kir Façon Royal au Blanc de Blanc*
Mini Tartelettes Salées



- *Salade du Châtel au Vinaigre Balsamique*
Bûchettes de Brie Sec Panées

- *Terrine de Canard Faite Maison*
Compotée D'Oignons

- *Salade Gourmandises du Sud Ouest (supplément 4 €.)*



- *Feuilleté de Fruits de Mer à la Bisque de Homard*
- Filet de Rouget à l'Olives Noire



- *Carré de Veau Rôti à l'Estragon et ses Pommes Duchesses*
- Cœur de Filet de Bœuf Grillé au Sel de Guérande

Garniture Forestière

- *Gigot d'Agneau de Sept Heures Flageolets,*
Fagot de Haricots Verts et Tomate Provençale



- *Duo de Brie sur Panaché de Salade*



- *Suprême de Chocolat Noir Crème Anglaise*
- Tarte des Demoiselles Tatin Flambée au Vieux Calvados
- Dôme Glacé Chocolat Cœur Praliné



Café

Menu 4 65 €

*- Kir Façon Royal au Blanc de Blanc
Mini Tartelettes Salées*



*- Foie Gras de Canard Frais Maison
Compote de Figs et son Pain aux fruits*

*- Salade folle, Médaillon de Langouste
Et Escalope de Foie Gras Poêlée*



*- Feuilleté de Saint Jacques, Fondue de Poireau
Beurre d'Agrumes*

- Filet de Sandre au Beurre Blanc, Asperges Vertes



- Mignon de Veau Sauce aux Girolles Pommes Duchesses

- Cœur de Filet de Charolais Sauce Périgueux

Et son Trio de Garnitures

- Magret de Canard à L'Orange

Ou Poivre Vert et sa Garniture



Fromage de la Brie sur panaché de salade



- Poire Pochée aux Poivres et ses Glaces Chocolat

- Assiette Gourmande du Châtel

- Soufflé Glacé au Grand Marnier et son Verre Nicole



Café

Forfaits vins

Forfait 1

Vins de Pays Blanc, Rosé et Rouge.....7 €

Forfait 2

Vins blancs d'Alsace Sylvaner

et

Bordeaux Rouge.....10 €

Forfait 3

Bourgogne Aligoté Blanc

et

Fronsac Château Vray Houchat millésimé.....14 €

Pause Fraicheur après les Entrées 3.50€ par personne.

Option : (Cocktail à volonté) 3 Verrines, 3 Canapés,

3 Tartelettes Salées 13.90 € par personne

en remplacement de l'apéritif du menu

Prix, services, et taxes compris.