

## *Les Entrées*

- ◆ *Coupe de Melon au Porto*
- ◆ *Asperges Fraîches, Beurre Citron*
- ◆ *Tartare de Saumon au Pamplemousse et Orange*
- ◆ *Cassiolette d'Escargots de Bourgogne au Petit Chablis*
- ◆ *Escalope de Foie Gras Poêlée au Porto*  
*Et Mangue + 6.00 €*
- ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,*  
*Pain aux Fruits et Compote de Figs*

## *Les Plats*

- ◆ *Suprême de Poulet Bio Contisé au Chorizo, Crème*  
*Poivron*
- ◆ *Filet de Bœuf à la Truffe et Fleur de Sel*
- ◆ *Tournedos de Canard Sauce Foie Gras*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 7.50 €*
- ◆ *Brochettes de Lottes aux Pêches, sur Polenta aux*  
*Fruits*
- ◆ *Grosses Crevettes au Basilic et son Riz Noir*
- ◆ *Homard Bleu de l'Atlantique Rôti + 17.50 €*

## *Les Desserts*

- ◆ *Paris Brest Revisité Praliné et Fraises*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*  
*Sur Brioche Façon Pain Perdu*
  - ◆ *Sphère aux Trois Chocolats,*
- Sauce Chocolat Noir Bio Mckaya Plantation*
- ◆ *Profiteroles aux Fruits Exotiques*
- ◆ *Bûchette Croquante, Coeur Citron*
  - ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
    - ◆ *Irish Coffee +9.00 €*