

## Menu « Périgny » - 34 €

Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert – 27 €

Mise en Bouche



Ecume de Potimarron,

Noisette & Graine de Tournesol Torréfiées

Ou

Carpaccio de Saumon Fumé par nos Soins,

Pickles de Légumes & Mousse Yuzu



Filet de Daurade Royale,

Poireau Rôti & Beurre Vanillé

Ou

Pot au Feu de Cuisse de Canette,

Jus de Cuisson au Foie Gras



Pomme Pink Lady en Cuisson Lente,

Crème Glacée au Miel d'Été du Château

Ou

Le Brownie Chocolat & Noix de Pécan,

Sorbet Kalamansi

*Chaque plat est modifiable, via la Carte, avec un supplément de 5€ (8€ pour le Foie Gras & le Bœuf)*



Tous nos plats sont « *Faits Maison* » et donc élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour toute allergie, nous vous invitons à l'indiquer lors de votre commande ou à consulter notre tableau d'allergènes à la réception.

Nos plats étant élaborés à base de produits frais, nous pouvons être amenés à être en rupture ou à modifier la carte sans préavis