

## *Entrées*

<i>Les escalopes de foie gras poêlées &amp; pain d'épices, compotée de pommes du Domaine</i>	<i>19,50€</i>
<i>La poêlée de gambas sous agrumes, mousse de betterave &amp; coulis vert</i>	<i>15,50€</i>
<i>Le velouté de butternut des jardins du château, châtaignes &amp; truffes</i>	<i>16,50€</i>

## *Plats*

<i>Le tournedos de veau façon Rossini &amp; légumes du moment</i>	<i>25,90€</i>
<i>La pièce de boeuf en cuisson douce, jus corsé &amp; écrasé de pommes de terre</i>	<i>21,90€</i>
<i>Le cabillaud au vin jaune, risotto au safran &amp; vieux parmesan</i>	<i>26,90€</i>
<i>La miché aux champignons gratinée au comté</i>	<i>19,50€</i>
<i>*** Supplément salade ***</i>	<i>3,50€</i>

## *Fromages & Desserts*

<i>L'assiette de fromages de la région &amp; salade</i>	<i>11,50€</i>
<i>La tatin juste tiède &amp; sa crème glacée vanille</i>	<i>10,90€</i>
<i>La nage de fruits de saison, rooibos &amp; vanille de Madagascar</i>	<i>10,90€</i>
<i>Le fondant chaud tout choco &amp; sa crème glacée</i>	<i>10,50€</i>

