



LA CARTE

Terrine de foie gras de canard, raisin Muscat du Ventoux et brioche tiède
Duck foie gras terrine, local grape "Muscat du ventoux" and warm brioche
22€

Poireaux grillés, os à moelle et réduction d'un bouillon de pot au feu
Grilled leeks, marrow bone and a "pot au feu" reduction
18€

L'Entrée de Notre Menu du Château
« Menu du Château » Starter
17€

Filet de bœuf Simmental, calisson de pomme de terre, compotée d'oignon et lard de montagne
Beef filet with fondant potato, onions compote and lard of mountain
33€

Coquille saint jacques rôties, cerfeuil tubéreux en texture et encornet
Roast scallops, texture of rooted chervil and squid
31€

Le Plat de Notre Menu du Château
« Menu du Château » Main Course
25€



Assiette de Fromages

Cheese plate

10€

Cheese cake, poire et chocolat, en trompe l'œil

Pear and chocolate cheese cake as a « trompe l'œil »

14€

Biscuit aux noix, coing poché et sirop d'érable

Walnut biscuit, poched quince and maple syrup

14€

Le Dessert de Notre Menu du Château

« Menu du Château » Dessert

12€



Tous Nos Plats sont « Fait à la Maison » à Base de Produits Frais.

veuillez nous consulter pour vos allergies.