



LA COUR DU CHATEAU

MENU FETE DES MERES

Servi uniquement le dimanche 26 mai au déjeuner et au diner

Amuse bouche de saison



Velouté d'asperges blanches, œuf parfait, éclats de noisettes torréfiées
ou

Truite de la Sorgue mi-cuite et fumée au bois d'olivier, condiment cerise



Quasi de veau basse température, cannelloni de cèleri à la truffe d'été, jus au porto
ou

Pavé de bar rôti feuille à feuille de courgettes au safran



Macaron fraise, crème légère au basilic, sorbet citron basilic
ou

Soupe de rhubarbe au miel de lavande, ganache chocolat

Menu élaboré par notre Chef Enzo CICCARELLI

Menu unique 55 euros par personne, taxes et service compris

Ce menu peut vous être proposé avec un accord mets et vins : 25 euros par personne

Réservations

Tel : 04 90 69 62 61 ou welcome@chateaudemazan.com

