



Menu de Pâques : 72,00€

Les midis du dimanche, 21 et lundi, 22 avril 2019

**Mise en bouche**  
**Mise en appétit du château**

\*\*\*\*\*

**Entrée**

**La Caille fermière « César »,**  
Suprême fumé et œuf poché, panacotta au foin, feuilles de sucrine croquantes.

\*\*\*\*\*

**Poisson**

**Sébastie rôtie au beurre de curry,**  
« Risotto » de blé dur aux coquillages, pesto de roquette.

\*\*\*\*\*

**Viande**

**Selle d'agneau des Comtes de Provence farce fine à la coriandre,**  
Morilles au lard de Colonnata, asperges de Pays.

\*\*\*\*\*

**Fromage**

**Crémeux brillat Savarin de Monsieur Vergne Meilleur Ouvrier de France,**  
Raisins pluriels, muscat de lunel.

\*\*\*\*\*

**Dessert**

**La rhubarbe comme on l'aime,**  
Cheesecake et custard, gingembre confit et oseille.

\*\*\*

Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris



## Menu de Pâques