



Menu des Cimes :

62,00€

Soir, Dimanche et Jours Fériés

### Mise en Appétit du Château

\*\*\*\*\*

#### Entrées

##### Tataki de Bonite de Méditerranée,

Ravioles frites de légumes à la menthe japonaise du jardin, purée betterave-gingembre, condiment groseille, enoki et sorbet de céleri au saté.

Ou

##### Pressé de Foie Gras au Cognac,

Pêches de pays rôties et en fine purée à la mélisse du jardin, Bonbon de canard confit au parfum de Timut.

\*\*\*\*\*

#### Plats

##### Saint-Pierre de Petit Bateau Rôti au Thym du Jardin,

Artichaut barigoule, aioli, chips d'ail et d'artichaut, pickles d'ail, Sauce américaine montée au beurre.

Ou

##### Pigeonneau Fermier du Poitou,

Suprême rôti, cuisse confite au sirop d'érable, cannelloni de chou aux groseilles à maquereau, Nem de ses abatis, chutney de myrtilles et chou rave en purée.

\*\*\*\*\*

#### Fromage

Les Fromages de Maître Vergne, Mof aux Halles de Nîmes.

\*\*\*\*\*

#### Le Trou de Pondres en Prélude Gourmand

\*\*\*\*\*

#### Desserts

##### Pour les Chocovores,

Trio de crus de la maison Barry, pana cotta, ganache montée et autres gourmandises, Glace vanille « charbon ».

Ou

##### La Gourmande Crème Brulée à la Mûre,

Sorbet surprenant à l'oseille, granny, sponge cake au miel, crumble et « honeycomb » cannelle.

\*\*\*\*\*

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris





## Menu des Cimes