



Menu Diamant de juillet à décembre

Prix :62,00€

Mise en bouche

Dos de bar de ligne rôti sur peau, bulbe de fenouil au cumin, coulis de poivron rouge

OU

Escalope de foie gras du domaine Mitteau, abricots moelleux pochés au Coteaux du Layon et coulis d'abricot

OU

Belle vue de homard, crudités et confit de homard

Filet de Saint-Pierre au beurre de cidre, fleur de courgette farcie et tomate confite aux mille fleurs

OU

Carré d'agneau de Montmorillon au thym de notre cueillette, tian provençal, émulsion à l'ail doux

OU

Filet de Bœuf Charolais, gratin d'aligot et carottes fanes, émulsion de foie gras de Cébron

Plateau ou assiette de fromages affinés sur salade au gout de noix

OU

Bonbons de chèvre du Poitou au beurre de cidre

OU

Faisselle de chèvre et ciboulette à l'huile d'olive

Fantaisie nuptiale : dessert présenté à choisir dans la liste jointe puis servi à l'assiette accompagné d'une
boule de glace ou sorbet

OU

Château du Clos de la Ribaudière

Le duo des mariés : deux choix de desserts accompagnés d'une boule de glace ou sorbet

OU

L'Assiette du Château : deux choix de dessert, un chou de pièce montée et une boule de glace ou sorbet.
(supplément de 2.00€)