



Menu Diamant de janvier à juin

Prix :55,00€

Mise en bouche

Entrée

Fleur de rouget et langoustines au caviar d'aubergine, vinaigrette de tapenade

OU

Pépites de foie gras du domaine Mitteau et pommes caramélisées, coulis de myrtilles

OU

Fond d'artichaut et homard aux tomates confites, senteurs de parmesan et estragon de notre jardin

Plat

Dos de bar sauvage au Parmigiano Reggiano, wok de poivrons, huile de Tolède aux herbes du maquis

OU

Filet mignon de veau, jus de viande aux girolles, barigoule d'artichauts

OU

Pastilla d'agneau de Montmorillon aux noisettes et estragon, pomme de terre Anna aux senteurs des sous-bois

Fromage

Assiette de fromages affinés sur salade au goût de noix

OU

Bonbons de chèvre du Poitou au beurre de cidre

OU

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

Château du Clos de la Ribaudière

Dessert

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

OU

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

OU

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