

# Menu découverte



35€ par personne, proposé tous les soirs sauf dimanche et les samedis et dimanches midi

## Entrées / Starters

Velouté Dubarry, crouton de pain à l'ail, sommités de choux coloré  
*Dubarry Cream soup, Garlic bread croutons, colorful cabbage florets.*

Salade d'endive aux noix et à l'orange  
*Endive salad with nuts and orange*



Tartare de saumon frais au sésame et citron caviar  
*Fresh salmon tartar with sesame and lemon caviar*

Foie gras et confit de canard en terrine, chutney de pruneaux, brioche au beurre  
*Foie gras and duck confit terrine, prune chutney, butter brioche*

Supplément 5€

## Plats / Mains

Pièce du Boucher, jus corsé, pommes de terre grenaille en persillade et salade de saison  
*Butcher's Cut, Rich Jus, Parsleyed Baby Potatoes, and Salad*

Ballotine de cabillaud aux épinards, beurre Nantais, poêlée de légumes de saison  
*Cod ballotine with spinach, Nantais butter, sautéed seasonal vegetables*

Suprême de Poulet de Licques, curry coco, petits légumes et riz basmati  
*Licques chicken supreme, coconut curry, small vegetables, and basmati rice*

Risotto au parmesan, jus verte  
*Parmesan risotto with green sauce*



## Desserts

Trio de Fromages du château et ses condiments  
*Château Cheese Trio and its Condiments*

Tartelette caramel et chocolat noisette, caramel beurre salé  
*Caramel and hazelnut chocolate tartlet, salted caramel*

Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet citron  
*Pavlova with exotics fruits and lemon sorbet*

Dessert du jour  
*Desert of the Day*

*Prix net TTC, service compris.  
Net prices including tax and service*

