

Canapés - Amuses bouches et coupe du Château

---

## Daurade royale

Marinée en ceviche, mangue, citron vert et coriandre

---

## Langoustine écossaise truffée

En raviole, truffe, crème de lard et pancetta croustillante

---

## Pigeonneau

Filet farci au foie gras et cuisse confite en cromesquis, jus au romarin

---

## Sélection de trois fromages

Xavier Huret, Meilleur Ouvrier de France

---

## Litchi pétillant

---

## Mont Blanc

Chantilly ivoire vanille, crème de marrons et marrons glacés

---

Prix nets, service compris / Boissons non comprises / Origine des viandes : voir ardoise  
Les entrées, plats et desserts que nous vous proposons, en menus ou à la carte, sont susceptibles de contenir des allergènes. N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus de renseignements.

# NOUVEAU

LE MENU - 98,00 € - hors boisson

Infos et réservations au 02 51 92 46 00 ou sur [contact@chateau-barbiniere.com](mailto:contact@chateau-barbiniere.com)