

CHÂTEAU DE LA BARBINE



L'ORANGERIE

Servi du lundi au vendredi, uniquement le midi

30,00€

Entrée, Plat, Dessert.

Entrées.

LE SAUMON EN RILETTE ET FUMÉ

Choux-fleurs acidulés, agrumes.

PÂTÉ CHAUD FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS

Jus de cochon au porto, jeunes pousses relevées au miel.

Plats.

LE MERLU DE NOS CÔTES

Légumes d'hivers, beurre blanc à la ciboulette.

SUPRÊME DE PINTADE

Sauce au foie gras, purée légère de pomme de terre.

Dessert.

LA BÛCHE EQUACACAO

Pralin d'amandes fumées, croustillant chocolat.

LES FRUITS EXOTIQUES EN SALADE

Sorbet mangue, émulsion noix de coco.

20 €

Menu enfant.

(Jusqu'à 12 ans)

ENTRÉES

Salade de saumon fumé,
crème au citron
ou Assiette de charcuterie

PLATS

Poisson du jour
ou
Suprême de volaille

DESSERTS

Salade de fruits
ou
Glaces artisanales

Prix nets, service compris / Boissons non comprises

Origine des viandes : voir ardoise. Produits susceptibles de changer selon les cours.