

En 5 temps : 80 €
En 6 temps : 90 €

CLOSERNIE

CHÂTEAU DE LA BARBINIÈRE

MENU DÉGUSTATION

LE TOURTEAU DE NOS CÔTES

Épices douces / Chou-fleur / Tuile de Lin

LES GIROLLES

Raviolis aux herbes / Oeuf de caille / Tomme de chèvre de la Gaubretière

LE BAR DE NOS CÔTES

Asperges vertes / Sparassis / Ail des ours

LE PIGEON DE MONSIEUR TERRIER

Morilles / Petits pois / Oignons nouveaux

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS supplément 10€

Chutney poires safran / Crackers aux graines

LA POIRE - ÉRABLE

Biscuit moelleux / Caramel à l'érable / Espuma poire William / Sorbet yuzu

LE VANILLE - CAFÉ

Diplomate vanille / Praliné noisette-café / Glace café / Espuma lacté à la vanille de Tahiti