

En 5 temps : 80 €
En 6 temps : 90 €



CHÂTEAU DE LA BARBINIÈRE

MENU DÉGUSTATION

LE TOURTEAU DE NOS CÔTES

Épices douces / Daïkon / Calamansi

LES GIROLLES

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

LE BAR DE NOS CÔTES

Asperges vertes / Mousserons / Ail des ours

LE SUPRÊME DE PINTADE AU FOIE GRAS

Morilles / Petits pois / Oignons nouveaux

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS supplément 10€

Chutney poires safran / Crackers aux graines

LES CERISES

Confités au parfum d'amande / Baba au guignolet

LE VANILLE - CAFÉ

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