CHÂTEAU DE LA BARBINIÈRE

L'ORANGERIE

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi
du 01 au 18 décembre 2026 inclus

38,00€
Entrée, Plat, Dessert.

Entrées.

LES SAINT-JACQUES
Cuites au naturel ; beurre d'algues relevé au citron, baies roses et ciboulette.

LE PÂTÉ CROÛTE DE VOLAILLE
Au foie gras ; jeunes pousses acidulées.

Plats.

LE RETOUR DE CRIÉE
Gnocchetti au citron jaune, poireau, châtaignes, sauce à l'échalote.

LE MAGRET DE CANARD
Laqué au miel ; purée légère de rattes, salade tiède de shiitake aux cebettes.

Fromages.

L'ASSIETTE DE FROMAGES
Frais et affinés ; chutney poire-safran, crackers aux graines
- SUPPLÉMENT 9.00€ -

Desserts.

LA BÛCHE DE NOËL
Mousse chocolat 70%, biscuit façon pain d'épice, poire fraîche et en sorbet.

L'EXOTIQUE
Raviole de lait de riz, émulsion coco, salade de fruits exotiques, sorbet mangue-passion.

Prix nets, service compris / Boissons non comprises
Origine des viandes : voir ardoise. Produits susceptibles de changer selon les cours.