

Menu

Marinière de filets de rougets « servi froid » aux herbes du potager

Ou

Pâté croûte « maison » aux ris de veau, chutney d’oignons rouge et bocal de condiments

\*\*\*\*\*\*

Des escargots comme en Bourgogne dans une meurette d’œuf au vin du château

Ou

Gâteau de brochet et queues d’écrevisses homardine

\*\*\*\*\*\*

Suprême de poulet fermier sur une fondue d’échalotte et grains de cassis

Ou

Dos de cabillaud poché au basilic et safran, fondue de légumes

\*\*\*\*\*\*

Fromage frais ou fromages affinés

\*\*\*\*\*\*

Un dessert au choix parmi les desserts du moment

Entrée, plat, dessert 35€

Deux entrées, plat, fromages et dessert 48€

Menus végétariens et végan selon l’arrivage du jour

Etant assujettis aux approvisionnements du marché frais, il se peut qu’un article nous fasse défaut



Notre cuisine est ‘’fait maison’’ et peut, de ce fait, contenir des produits allergènes (cf. décret 2015-447 du 17 Avril 2015)

Nouveau restaurant au Château de Couches pour 2020: nouvelle Brigade, de nouveaux Menus festifs et raffinés à base de produits locaux et gourmands

Nous vous souhaitons une belle dégustation