

Menus

Menu à 39€ : Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu à 55€ : Entrée / Plat / Dessert

Mise en bouche

Foie gras de canard mi-cuit aux fraises et petits pois

Ou

Œuf mollet, champignons des sous-bois au beurre d'escargot

Filet de truite juste saisi, vierge de tomates, olives, pois chiches et caviar d'aubergine

Ou

Tournedos de filet de bœuf d'Aubrac poêlé, purée de patates douces fumées, sauce Albuféra

Ganache chocolat whisky, mousse confiture de lait et sarrasin caramélisé

Ou

Biscuit moelleux framboise, douceur de chocolat blanc et confit au basilic

Mignardises

• • • • •

Menu Dégustation à 75€ (pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche

Ecrevisses (ou langoustines) au naturel, mayonnaise d'une bisque corsée, guacamole avocat kiwi

Saint-Pierre confit à 50°C, crème de brocoli, jus brun d'arêtes à la réglisse et ail noir

Pigeonneau rôti sur le coffre, polenta à l'épinard, déclinaison de betterave et jus au cumin

Fromage

Ganache chocolat whisky, mousse confiture de lait et sarrasin caramélisé

Mignardises

• • • • •

Menu Enfant à 16€

Suprême de volaille rôti ou filet de truite poêlé, mousseline de pommes de terre maison et légumes frais du marché

Moelleux au chocolat, glace vanille ou assiette de fruits et sorbets

Prix TTC / service compris

Route des Gorges du Tarn | La Malène | 48210 Saint-Enimie | LOZÈRE

+33 (0)4 66 48 51 01 | chateauceze@orange.fr |

www.chateaudelacaze.com

