

Menu Dégustation

120€

menu servi pour l'ensemble des convives de la table et jusqu'à 21H30

Amuse-bouche

La Tomate Grappe

à la burrata revisitée,
cromesquis straciatella, crème glacée basilic

L'Asperge Blanche

homard bleu,
tartare d'agrumes, verveine

La Lotte de Bretagne

jambon de Sardaigne, frivolités de légumes printaniers,
jus de veau à la vanille de Madagascar

Le Canard de Challans

fruits rouges du pays,
tapioca soufflé

Sélection de Fromages Français

affinés par Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France 2000
(Supplément de 25€ par personne)

Pré-Dessert

L'Abricot de Provence

en différentes textures,
mousse légère « dulcey », moelleux romarin

Mignardises

*Notre Chef, Sergio Schoener, ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés*

Carte allergène disponible sur demande

Origines de nos viandes : France et des Pays-Bas

Prix nets, service et taxes compris

Pour toute réservation, merci de nous contacter par mail restaurant@chateauenza.com
ou de nous téléphoner au +33 (0)4 93 41 12 24