

MENU

à la Carte

56 €

Escargots de « la Broche », beurre persillé au couteau en six petits godets

*Foie gras de canard au naturel et fruits secs ***

Duo d'œufs bio à la coque, tartine beurre de truffe

Cubes de saumon d'Ecosse gravlax, Chantilly acidulé aux herbes fines.



Double Côte de cochon cuite doucement en sautoir, gratin normand

*Filet bœuf grillé, bordelaise fumé, pomme darphin et échalotes confites ***

Plat du terroir et de tradition

Coquille Saint Jacques du «Petit Roy», spaetzle, crème légère de céleris



Plateau de fromages affinés

Le douillon, crème double et caramel au beurre salé maison

Verrine de sorbet citron, mousse vodka et éclat de meringue

Poire amandines et son sorbet poire

Profiteroles au chocolat noir

Merci de signaler à la commande vos restrictions ou allergies alimentaires

**** supplément 10 €**

(PRIX NETS, SERVICE COMPRIS)

CHÂTEAU DE LA RAPÉE

www.hotelrapee.com

