

# LE RESTAURANT DU CHATEAU

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h00 à 21h30

## Entrées

Foie gras rôti dans sa graisse, anguille fumée, racines d'automne, pommes **27€**

A la façon d'un maki, homard bleu de l'Atlantique, choux vert, châtaignes, combawa **31€**

Sur une purée de butternut, tourteau, kumquat, carabineros juste saisie, laitue de mer, courge patidou **27€**

## Plats

Noix de Saint Jacques de la Baie de Seine

purée et mousse de trompettes de la mort cèpes rôtis, courgettes, calamars **32€**

Saint Pierre rôti, artichauts et salsifis, poire, miso **37€**

Suprême de pintade de la ferme Tintin et Flo, cuisse confite, topinambours, oignons rouges, girolles, grenade **36€**

Pluma de cochon ibérique, champignons de Chancelade, pleurotes, cèleris, citron caviar, aubergine croustillante **34€**

## Fromages

Fromages affinés de la maison Bordier à Saint Malo **14€**

## Desserts

Crèmeux citron bergamote, suprême de pamplemousse, tuile au miel

émulsion agrume, glace citronnelle combawa **14€**

Ananas rôti, mousse banane, chantilly pralinée, crumble noisette, sorbet ananas **14€**

Dans un tube cigarette, ganache chocolat guanaja, mousse mangue, glace mélisse **14€**

## Menu du Château... 68€

Menu servi à l'ensemble de la table

Foie gras rôti dans sa graisse, anguille fumée, racines d'automne, pommes

Saint Pierre rôti, artichauts et salsifis, poire, miso

Suprême de pintade de la ferme Tintin et Flo, cuisse confite, topinambours  
oignons rouges, girolles, grenade

Crèmeux citron bergamote, suprême de pamplemousse, tuile au miel  
émulsion agrume, glace citronnelle combawa

## Cuisine et vins... 98€

Menu du Château servi à l'ensemble de la table

avec quatre verres de vins en accord, sélectionnés par notre sommelier

## Menu Automne... 38€

Calamar farci de queue de bœuf braisée, betteraves crues et cuites en croûte de sel, vinaigrette calamansi

Ailes de raie de l'atlantique, viennoise de câpres, émulsion beurre noisette  
purée de carottes, artichauts et gel de piquillos

Velouté de kiwi, ganache chocolat ivoire et mangue, glace orgeat

## P'tit Gastronomes... 20€

Pour vos enfants, un plat et un dessert élaborés par le chef

Florian Grundeler et ses équipes travaillent des produits de saisons élaborés sur place  
Viandes bovines issues d'animaux nés, élevés et abattus en Communauté Européenne

**Réservation : 05 53 03 53 59**