

MENU

Aux fils des saisons

60 €

Escargots de la broche, beurre persillé au couteau en six petits godets

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

Cubes de saumon gravelax, chantilly au wasabi

Cappuccino de cèpes et sa tartine de champignons



Côte de cochon épaisse cuite en sautoir,

*Filet de bœuf, bordelaise fumée, darphin et confit d'échalotes **

Coquilles saint Jacques P'tit roi, saveur d'automne

Plat du terroir ou de tradition



Plateau de fromages affinés

Le douillon, crème double et caramel au beurre salé

Amandine aux poires, glace lait d'amande

Sorbet citron meringué, émulsion vodka gingembre

Profiteroles au chocolat noir

*** supplément 10 €**

Merci de signaler à la commande vos
restrictions ou allergies alimentaires

Viande origine France

(PRIX NETS, SERVICE COMPRIS)

CHÂTEAU

DE LA RAPÉE

www.hotel-la-rapee.com

