

Jeudi 25 décembre 2025

*Tournedos de filet de flétan fumé et farci de saumon Label rouge
Et queues de langoustines, sa bisque*



*Aiguillettes de St Pierre cuit sur chair,
Risotto El Arborio, tomates confites et son coulis aux épices*



*Rouelles de pintade fermière d'Ippécourt farcies aux morilles
En persillade, jus de rôti*



Les senteurs de nos campagnes



Le traîneau de bûches

Tarif du menu à 98 Euros par personne (hors boissons)

Jeudi 1^{er} Janvier 2026

*Tartare de noix de coquilles St-Jacques Bretonnes
Marinées au citron vert, siphon St-Jacques*



*Emincé de queue de lotte rôti sur chair,
purée de céleri boule, beurre blanc aux échalotes grises*



*Tournedos de filet de bœuf rôti au four,
Petits légumes de saison et sauce moutarde violette de Brive*



Les senteurs de nos campagnes



Dessert de l'An

Tarif du menu à 98 Euros par personne (hors boissons)

Dîner de la Saint-Sylvestre 2025/2026

*L'assiette des deux foies gras du Château :
Marbré aux cèpes et en lobe au laurier*



*Gougonnettes de soles à filets cuites sur chair,
Purée panais et sabayon Champagne aux grains de caviar*



Demi-homard rôti, risotto El Arborio et sa bisque



Surprise glacée



*Emincé de cuissot de chevreuil lorrain pané à la poudre de cèpes,
Son jus sauvage*



Les senteurs de nos campagnes



Les douceurs de fin d'année

Tarif du menu à 195 Euros par personne avec les boissons comprises