

Samedi 14 mars 2026  
Dîner animé par le magicien Fred à partir de 19h/19h30



L'assiette de la Mer :

Déclinaison de 3 huîtres : nature – glacée à l'aneth – gratinée en sabayon  
Tartare de dorade royale marinée au Yuzu et citron vert  
Gambas rôtie



Le demi-homard rôti sur chair et ses noix de coquilles St-Jacques,  
Rouleaux de légumes de printemps et sauce crustacés



Baba moelleux et crémeux à la mangue,  
Chocolat au lait



Méthode traditionnelle Montgrignon &  
réductions salées sur la terrasse  
Macon Vergisson bourgogne blanc Saumaize-Michelin  
Eaux minérales, café & mignardises



Tarif du menu à 98 Euros par personne  
Boissons comprises

Renseignements & sur réservation  
Château des Monthairons au 03 29 87 78 55  
[accueil@chateaudesmonthairons.fr](mailto:accueil@chateaudesmonthairons.fr)

