



La Ferme du Château
- restaurant gastronomique -

Menu de Saint-Valentin

du Vendredi 10 février au Mardi 14 février

Le Cocktail « Roméo et Juliette » Accompagné de Ses Coupelles de
Mise en Bouche Raffinées



La Frivolité de Homard, Thon Germon et Chair de Crabe de la Mer du
Nord, le Tout Rafrâichi de Granny Smith et Mikado d'Anguilles Fumées



Les Noix de Coquilles Saint-Jacques « Al Dente » Grillées à l'huile
Fumée, Radis Noir et Palourdes, Beurre Blanc au Caviar Avruga



Les Grenadins De Veau Rôti à la sarriette et Ris de Veau de Cœur
enrichis au Foie Gras , Polenta crémeuse à l'Aubergine, Sauce à la
Satcheu « Bière d'Estaimpuis »



Inspiration Sucrée de Cupidon, Glace à la Vanille de Madagascar,
Praliné, Caramel au Beurre Salé, Meringue et Espuma à la Fève de Tonka



Tête à Tête Carte Noire et Suavité autour d'un thème Gourmet

Le Menu de Saint-Valentin

97 eur par personne.

Apéritif et Vins Sélectionnés, Eau et Café Compris