

CANTINE

du Châtelet

MENU D'EXCEPTION À 79,50€

3 Mises en bouche

Entrées

Marbré de foie gras

(brioche et confiture d'oignons)

-

Saint Jacques et butternut fondant

(crème de topinambours et vinaigrette de truffe)

supplément truffe +10€

Gin Fizz

Plats

Saumon d'Ecosse mi-cuit vapeur

(embeurrée de chou et saucisse de Morteau au beurre blanc)

-

Suprême de poulet fermier

(purée maison, jus tranché aux morilles et vin jaune)

Plateau de fromages (suppl. +12€)

Figue chocolat noisette

Mignardises

CANTINE

du Châtelet

MENU DE FÊTES À 55,00€

2 Mises en bouche

Entrées

Marbré de foie gras

(brioche et confiture d'oignons)

OU

Saint Jacques et butternut fondant

(crème de topinambours et vinaigrette de truffe)

supplément truffe +10€

Plats

Saumon d'Ecosse mi-cuit vapeur

(embeurrée de chou et saucisse de Morteau au beurre blanc)

OU

Suprême de poulet fermier

(purée maison, jus tranché aux morilles et vin jaune)

Plateau de fromages (suppl. +12€)

Figue chocolat noisette

Mignardises