

## Les Entrées

*Foie Gras mi-cuit au torchon, chutney de figues et  
compotée d'oignons* 16€

*Saumon Gravlax à l'huile vierge d'aneth* 15€

*Velouté de moules safrané en croûte* 15€

*Salade Périgourdine du Château* 16€

*Ferrine de campagne maison et sa compotée  
d'oignons* 14€

## Les Poissons

*Risotto aux Gambas et pousses d'épinards* 17€

*Sole Belle Meunière et ses légumes tournés* 35€

*Dos de cabillaud en croûte de tomates confites et  
pignons de pin, risotto* 17€

## Les Viandes

*Filet de bœuf sauce aux morilles et son gratin Dauphinois* 23€

*Magret de canard rôti et son mendiant, gratin Dauphinois* 18€

*Souris d'agneau confite au vin rouge et ses légumes tournés* 19€

*Rognon de veau à ma façon et gratin Dauphinois* 18€

## Les Desserts

*Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou crème* 6€

*Assiette de fromages secs affinés* 6€

*Baba au Rhum* 7€

*Entremet aux marrons* 7€

*Tarte Tatin et sa boule de glace vanille* 7€

*Fondant au chocolat sauce caramel au beurre salé et sa boule de glace* 7€

*Café gourmand* 10€

*Champagne gourmand (coupe de champagne et ses desserts)* 12€

## Tarifs TTC, service inclus