

RESTAURANT



Au Château

VARENNES-LÈS-MÂCON



Apéritif

—

Amuse Bouche

—

Saint Jacques en deux cuissons, velouté de courgettes,
cardamome glacée, noisettes torréfiées, pisum – 18€

Magret de canard en lamelles macéré au soja et orange,
salade croquante – 19€

—

Truite grenobloise, tombé de Pak Choi,
écrasé de pommes de terre à la crème de Bresse – 28€

Filet de boeuf charolais nourri au beurre de Bresse, confit de pomme de terre
et racines, pointe de sel fumé, champignons – 29€

—

Brownie, crème anglaise aérienne au piment d'Espelette,
orange au shiso – 10€

Compotée de fraises au balsamique, sponge cake citron vert
pannacota basilic, copeaux de chocolat noir – 10€

Assiette de fromage – 7€

LE MENU – 55€

Entrée, plat, dessert

Magret de canard *France* – Boeuf *France*

Truite d'élevage respectueux *France*

Prix net, service compris

