



# Menu Bal de Printemps

Amuse-bouche



Médaille de crabe royal,  
saveurs printanières, eau de tomate à la verveine  
*Royal crab medallion, spring flavors, verbena tomato water*



Bar de ligne,  
risotto Arborio basilic, coquillages au beurre d'algues  
*Sea bass, Basil Arborio risotto, seaweed butter seashells*



Filet de bœuf de Clavisy,  
gnocchi Agria et morilles, glace de veau fumé  
*Clavisy beef fillet, Agria and morels gnocchi, smoked deglazed veal*



Fromages frais et affinés  
*Plate of fresh and mature cheeses*



Fruits rouges confits,  
brioche et miel du château  
*Candied red fruits, brioche, honey from the castle*

180.00 Euros

Menu valable le Samedi 27 Avril 2024 au dîner