



Hostellerie du Chateau des Monthairons ****

Menu A

Marbré de saumon d'Écosse et lieu noir
en gelée persillée,
fleurette de raiſort

Suprême de volaille fermière
d'Ancenis rôti sur peau,
tagliatelles façon forestière

Parfait glacé à la mangue
et brunoise de mangue

Menu B

Rillettes de canard maison
sur une compotée d'oignons rouges,
vinaigrette balsamique

Paré de filet de rascasse à la crème d'oseille,
savarin de riz basmati
aux crevettes roses

Pomme Granny smith confite au cidre,
crème diplomate vanille et granité au cidre

Menu C

Marbré de queue de boeuf aux
carottes cuites en consommé persillé

Goujonnettes de lisettes rôties
sur une compotée d'aubergines
aux herbes de Provence

Suprêmes d'agrumes arinés
au miel et gingembre, riz à l'impératrice

Menu D

Pomme Roosevelt farcie de rilette de
saumon à la ciboulette

Emincé de quasi de veau rôti
sur une duxelle de champignons

Poire pochée au caramel,
crème pralinée et tuile dentelle au café,
anglaise caramel et pignons de pin



Chateau des Monthairons f 55320 Dieue sur Meuse

Tél : 03.29.87.78.55 Fax : 03.29.87.73.49

N° siret : 349 388 306 00012 code ape : 551A SA au capital de 100 000 €

www.chateaudesmonthairons.fr accueil@chateaudesmonthairons.fr