



Le Menu
« DEGUSTATION »

110 euros

En 7 Mets

Laissez-vous guider par notre Chef Cédric DELAY

Menu proposé pour l'ensemble de la table
Au Déjeuner les Samedi et Dimanche de 12h30 à 13h30
Au Dîner du Mercredi au Dimanche de 19h30 à 21h00

Le Château de Mirambeau et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.

Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée.
(La veste et la cravate ne sont pas obligatoires)

Tous nos prix sont en euros, Service et Taxes Compris



« Menu Gourmet »

Deux plats au choix
50 euros

« Menu Gastronomique »

Entrée - Plat - Dessert
60 euros
Entrée - Plat - Fromage - Dessert
70 euros

ENTRÉES

*Ballotine de Caille au Foie Gras, La cuisse en Cromesquis,
Chutney d'Echalottes et raisins*

Ou

*Tartare de Gambas aux Agrumes et Gingembre,
Sorbet Citron Vert*

PLATS

*Saumon « Label Rouge » rôti aux sésames et en Sashimi,
Crème d'Épinard, Réduction vin Rouge épicé*

Ou

*Pièce de Veau au Sautoir, Girolles caramélisé et petits légumes,
Jus court*

FROMAGE

Sélection de fromage selon Jean-Yves Bordier

DESSERTS

*Nougat Glacé, Enrobé de chocolat « El Jardin » de chez Michel Chuizel
Miel d'Acacia de « La Belle à Miel de Jonzac »*

Ou

*Le Fraisier du Château à la Pistache,
Fraise du Pays et son Sorbet Gariguette*