



CHÂTEAU D'AUDRIEU

BALADE AU CHÂTEAU · 49€

Menu élaboré par notre Chef au gré du marché et des saveurs qu'il aime à partager

Entrée / plat / dessert

Menu design by our Chef according to seasonality

Starter / Main Course / Dessert

LES GOURMANDISES DU SÉRAN · 65€

Mille-feuille de fromage frais, coulis végétal
Soft fresh cheese « mille-feuille », vegetables coulis

ou / or

Filet de veau en tartare, fèves marinées, crème crue
Veal filet tartare, marinated broad beans, raw cream

Saint-Pierre de petite pêche en vapeur d'eau de mer, courgettes et olives
Sea water steamed John Dory, zucchini and olives

ou / or

Suprême de Volaille au vin jaune cuit à basse température en hommage à Babeth
Chicken suprême with Vin Jaune in tribute to Babeth

Assiette de fromage
Cheese's selection

Pomme moelleuse et son caramel au beurre demi-sel
Goopy Apple with salted caramel

LES PLAISIRS D'AUDRIEU · 85€

Homard bleu cuit au naturel, pêches et sureau
Blue Lobster with peach and elderflower

Le classique turbot au champagne, émulsion de cuisson au beurre d'Isigny
Tubot cooked with Champagne, Isigny's butter emulsion

Pièce de veau cuite au sautoir,
légumes d'été glacés au miel des cadres noirs du Percheron
Stir fried Veal, honey glazed summer vegetables

Assiette de fromage
Cheese's selection

Opéra citron café
Coffee and lemon Opéra