

NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE

CHATEAU DE CODIGNAT

Pour les Déjeuners et les Dîners

LES ENTREES :

Le Foie Gras prestige :

Chutney d'oignons rouges et framboises, mousse de foie gras au chocolat, grué de cacao, framboises séchées. 28.-€

Coquille de Saint Jacques :

Crème de patate douce, betterave Chioggia, trompette de la mort, noisettes torréfiées. 28.-€

Œuf bio de LEA :

Poché, Royale d'asperges, truffe noire, croûtons au beurre. 22.-€

LE VEGETARIEN :

La Salade Gourmande :

Crème de brocoli et légumes crus et cuits. 18.-€

LES POISSONS :

Le Cabillaud :

Purée de pommes de terre, pois mangetout, ail noir fermenté, sauce moutarde à l'ancienne et miel. 32.-€

LES VIANDES :

Le Filet de Bœuf Charolais :

Gratiné à l'échalote, légumes de saison, crème de courge et sauce au poivre. 36.-€

Le Filet de Veau rosé :

Cuit doucement, girolles, crème de betterave et truffe noire. 34.-€

LE VEGETARIEN :

Médailles de Patate douce :

Ratatouille provençale, chips de pomme Vitelotte, radis mariné à l'huile d'olive . 26.-€



LE FROMAGE :

Les Fromages : Palette de Fromages de la Région

Sélection de 5 fromages accompagnés de confiture maison, pain aux raisins et fruits secs. 18.-€

(Comtesse de Vichy, Salers, Saint Nectaire Fermier, Gaperon, Fourme d'Ambert).

LES DESSERTS :

La Tarte Tatin revisitée :

Tarte mousse de pomme caramélisée, meringue brûlée, sauce caramel. 15.-€

Choux Craquelin chocolat et Noix de pécan :

Choux garnis craquelin, crème légère noix de pécan et ganache chocolat, crème chantilly et sauce chocolat. 15.-€

Salade de fruits des bois :

Coulis de melon, gelée à l'infusion au thé vert. 16.-€



Votre Séjour au Château De CODIGNAT

Dans le cadre d'une formule en « demi-pension » :

Composée d'une entrée + plat principal + dessert 61.-€

Composée d'une entrée, plat principal, fromage et dessert 68.-€

Votre choix : Selon convenance dans
notre CARTE gastronomique

Nos prix sont TTC et service compris.

