

# Arche

46 €

Foie gras au naturel, gelée de coing et tuile façon  
mendiant

Consommé de jarret de bœuf, oignon confit, espuma de  
pomme de terre

Mousseline de choux-fleurs, Saint Jacques et raviole  
poireau longéole

*ou*

Filet de cannette, jus au cassis, épeautre infusé au foin

Assiette de fromages du château *Sup 7€*

Crème de marrons, meringue bergamote, éclat de  
châtaignes

*ou*

Ananas, glace au pop-corn et fromage blanc

Renaissance

Entrée, plat et dessert

39 €

Formule

Business

Entrée/plat ou plat/dessert

26 €

*Uniquement mercredi, jeudi et vendredi midi*

# Petit Duché

67 €

Foie gras au naturel, gelée de coing et tuile façon  
mendiant

Consommé de jarret de bœuf, oignon confit, espuma de  
pomme de terre

Mousseline de chou-fleur, Saint Jacques et raviole  
poireau longéole

Filet de cannette, jus au cassis, épeautre infusé au foin

Tomme de Thusy

Crème de marrons, meringue bergamote, éclat de  
châtaignes

*Pour l'ensemble de la table*

# Grand Duché

76 €

Foie gras au naturel, gelée de coing et tuile façon  
mendiant

Consommé de jarret de bœuf, oignon confit, espuma de  
pomme de terre

Homard bleu aux hilopites et cromesquis des pattes à  
l'estragon

Mousseline de choux-fleurs, Saint Jacques et raviole  
poireau longeole

Filet de cannette, jus au cassis, épeautre infusé au foin

Fromages

Crème de marrons, meringue bergamote, éclat de  
châtaignes

*Pour l'ensemble de la table*