

Menu Epicurien

Terrine de foie gras de canard du Périgord Maison
cuit au sel et mariné au Rosette
Chutney de choucroute confite, Caramel de cidre
Pain « Birewaecke » alsacien Maison

Joue de lotte au Speck
Betterave fumée en 2 textures
Eclats de noisettes torréfiées

Quasi de veau cuit au beurre moussoux
Version Terre et Mer
Légumes braisés, Galette de lentilles corail
Croustillant de langoustine, Emulsion aux crustacés

Déclinaison de fromages

Fraîcheur de pamplemousse et kiwi
Crème au chocolat blanc, Boule coco
Ecorce de pamplemousse confit

Servi pour l'ensemble de la table

62€

Château
de Lalande
Hôtel**** & Restaurant

Menu Epicurien

Terrine de foie gras de canard du Périgord Maison
cuit au sel et mariné au Rosette

Chutney de choucroute confite, Caramel de cidre

Pain « Birewaecke » alsacien Maison

Joue de lotte au Speck

Betterave fumée en 2 textures

Eclats de noisettes torréfiées

Quasi de veau cuit au beurre moussoux

Version Terre et Mer

Légumes braisés, Galette de lentilles corail

Croustillant de langoustine, Emulsion aux crustacés

Déclinaison de fromages

Fraîcheur de pamplemousse et kiwi

Crème au chocolat blanc, Boule coco

Ecorce de pamplemousse confit

Servi pour l'ensemble de la table

62€

Château
de Lalande

Hôtel**** & Restaurant