



CHÂTEAU DE SAINT-MARTORY

MENU CHEF PRIVÉ

MENU AUTOMNE

ENTRÉES

Le velouté du moment
Duo de chèvre et betterave
Riz et crevettes en cromesquis

PLATS

Suprême de poulet de la ferme, jus à l'estragon, duo de purées
Filet de truite, gratin de légumes de saison
Blanquette de veau, riz aux légumes
Le Curry végétarien

DESSERTS

Tarte Tatin pomme et poire, glace et crème
L'Authentique Île flottante
Crème brûlée à la vanille
Tarte fine aux pommes, surprise du chef

* * * *

Inclut eau plate et gazeuse, pain et service

