



Château de la Bûcherie



MENU GOURMAND

De la Saint Sylvestre 2014

Flûte de champagne et mises en bouche festives



saumon sauvage mariné maison, façon Gravlax

Trésor du Périgord marbré truffé

Six dames de Saint Vaast



Suprême de pintadeau, pommes de terre Ratte et saveurs des sous-bois

Dos de cabillaud en écailles de basilic et son florilège du jardin, accompagné de son jus truffé

Chateaubriand, gratin dauphinois en robe des champs, parfait de cèpes et petit jus corsé



Parfums des campagnes sur leurs lits de verdure (AOP et AOC)



L'élégant Cheesecake sur un biscuit tendrement épicé et son coulis de fruits de saison

Demoiselle Tatin et sa crème fraîche fermière

Tartare d'ananas façon mojito (Virgin)



Café ou thé et truffes chocolat de la Belle Époque

Flûte de champagne de la nouvelle Année



Accords mets et vins. (Bouteille supplémentaire en sus)

Boissons sans alcool à discrétion.

