



Château d'Artigny

Carte déjeuner ou dîner
Menu automne / hiver 2022/2023

Feuilleté de volaille et shiitaké au vin jaune du Jura et morilles

Oeuf cuit à 64°C, crémeux de céleri, sauce au Porto et truffes, jambon Ibérique

Sur une petite tartine briochée salade de légumes croquant à la mangue et citron vert
saumon fumé au château, crème fouettée au curry de madras

Filet de daurade royale cuit sur la peau, fondue de poireaux et champignons, beurre nantais au yuzu

Noix de St jacques rôties aux pignons de pins torréfiés et ciboulette
crème de butternut, risotto au vieux parmesan

Et / Ou

Suprême de volaille fermière cuite à basse température
fine mousseline de patates douces au tandoori, panais braisé au lard
jus de volaille onctueux aux épices douces



Filet de bœuf rôti au poivre voatsiperifery, pommes de terre confites au beurre de cèpes,
fricassée de shiitakés et carottes, jus de bœuf au vin de Chinon.

Supplément de 8€ par personne

Assortiment de fromages affinés, salade de saison

Barre croustillante noisette et citron yuzu, sorbet citron

Financier cacahuètes, caramel et ganache légère lactée, glace caramel

Moelleux à l'orange, ganache légère fleur d'oranger et segments d'agrumes
sorbet d'oranges sanguines

Entremets à partager : voir liste ci-après

Petits fours

Menu identique à l'ensemble des convives, pouvant varier selon la saison et le marché.

Salon privé à partir de 12 personnes

Tarifs :

70 € par personne : amuse bouche, entrée, plat, dessert – Hors Boisson

85 € par personne : amuse bouche, entrée, poisson, viande, dessert – Hors Boisson

Apéritif : une coupe de Vouvray et 5 amuse-bouche : 17€ par personne

une coupe de Champagne et 5 amuse-bouche : 25€ par personne

Forfait Boissons 2 vins comprenant: 3 verres de vin par personne (blanc & rouge confondus) Eaux minérales Café/ thé :
25€ par personne

Forfait Boissons 3 vins comprenant: 4 verres de vin par personne (blanc & rouge confondus) Eaux minérales Café/ thé :
35€ par personne

Supplément fromage : 15€ par personne

Les entremets à partager

Le chocolat / noisette :

croustillant praliné, biscuit dacquoise noisette, mousse chocolat, crémeux noisette, glaçage chocolat

Le chocolat / café

biscuit joconde chocolat, croustillant praliné, ganache légère au café, crémeux chocolat, glaçage chocolat

Le poire / caramel / vanille ou le pomme /caramel / vanille

biscuit joconde aux amandes, crémeux caramel 1/2 sel, poires ou pommes rôties à la vanille, ganache légère à la vanille, glaçage caramel

Le chocolat/ mandarine

biscuit dacquoise noisette, croustillant praliné, mousse chocolat-noisette, crémeux mandarine, glaçage chocolat

Le tout chocolat

biscuit joconde chocolat, croustillant praliné chocolat, mousse chocolat au lait, crémeux chocolat noir, ganache légère au chocolat blanc, glaçage chocolat

L'exotique

biscuit dacquoise noix de coco et citron vert, crémeux exotique, mousse mangue, ganache montée à la noix de coco, glaçage

*Nous avons le plaisir de vous offrir la personnalisation de votre dessert :
Inscription sur votre entremets et scintillants*



Château d'Artigny

Menu enfant

Melon et jambon de pays (selon saison)

ou

Assiette de saumon fumé

ou

Assortiment de charcuterie

ou

Terrine de foie gras

Pièce du boucher

ou

Poisson du marché

ou

Suprême de volaille fermière

Accompagnement au choix :

pâtes fraîches, pommes grenailles ou légumes de saison

Mousse au chocolat

ou

Salade de fruits

ou

Assortiment de glaces

Tarifs :

15 € - 2 plats, boissons comprises

20 € - 3 plats, boissons comprises