



Château d'Artigny

Carte déjeuner ou dîner

Printemps / été

Marbré de foie gras et poires tapées,
condiments framboise et vinaigre de Xérès

Tartare de thon au yuzu, herbes fraîches et sésame,
chantilly au soja et granola salé

« Belles » crevettes sauvages cuites à l'huile d'olive,
caviar d'aubergines aux tomates confites, sauce vierge aux piquillos

Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive, coulis de piquillos,
pommes de terre écrasées aux olives vertes et anchois frais marinés, petits croûtons de tapenade

Médaille de lotte rôtie au piment d'Espelette,
condiments au chorizo, crème de moule safranée, riz vénéré aux petits pois

Suprême de volaille fermière cuit à basse température,
conchiglioni farcis aux tomates et aubergines confites, julienne de courgettes sautées à l'ail,
jus de volaille au thym



Sous noix de veau rôtie à la sauge, jus de veau tomate,
risotto d'orge perlé au jambon cru et vieux parmesan, roquette en condiment

Assortiment de fromages affinés, salade de saison

Mousse de Sainte-Maure de Touraine,
granola salé et roquette

Barre chocolat-framboise,
sorbet framboise

Sur un financier et un crémeux au citron, fraises de Touraine,
sorbet fraise / basilic

Macaron au chocolat intense et praliné,
« palet » de sorbet cacao au poivre rouge de Kampot

Entremets à partager : voir liste ci-après

Petits fours

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

Tarifs :

70 € par personne : entrée, plat, fromage, dessert, apéritif et boissons incluses*

85 € par personne : entrée, poisson, viande, fromage, dessert, apéritif et boissons incluses*

*Apéritif : une coupe de Vouvray et 5 amuse-bouche

* 2 vins : 1/2 bouteille par personne sur l'ensemble du repas, eaux minérales et café





Château d'Artigny

Les entremets à partager

Les classiques

Fraisier

Framboisier

Opéra

Paris-Brest

Les suggestions du Chef

Entremets passion - praliné

Parfait glacé à la vanille et fruits rouges,
meringue

Pièce montée en remplacement de votre dessert
Choux vanille ou praliné ou café ou chocolat, avec ou sans alcool
Supplément de 4 € par personne – Minimum de 20 convives

*Nous avons le plaisir de vous offrir la personnalisation de votre dessert :
Inscription sur votre entremet 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

Steak haché

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