



CHÂTEAU
FLEUR DE ROQUES
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

MENU à 32€

Œuf poché façon meurette au vin du Château
Poached egg meurette style with Château wine

Ou

Gravlax de saumon aux agrumes, mousse de fromage frais
Salmon gravlax with citrus fruit and fromage frais mousse

Cuisse de canard confite de la ferme de Fonteneau, sauce à l'orange
Duck leg confit from Fonteneau farm, orange sauce

Ou

Filet mignon de porc basse température, sauce aux champignons et légumes rôtis
Low-temperature pork tenderloin with mushroom sauce and roasted vegetables

Assiette de fromage de brebis de chez Mr Guttierrez affiné dans nos caves (supplément de 7 €)
Plate of sheep's milk cheese from Mr Guttierrez, matured in our cellars (supplement €7)

Croustillant de pommes aux calvados et raisins
Apple crisp with calvados and grapes

Ou

Marquise au chocolat et tuiles aux amandes
Chocolate marquise and almond biscuits