



CHÂTEAU

FLEUR DE ROQUES

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

MENU à 39€

Œuf pochés meurette au vin du Château
Poached eggs meurette with Château wine

Ou

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

Ou

Ravioles farcies au chèvre frais, mousseline d'asperges blanches et tuile de parmesan
Ravioles stuffed with fresh goat's cheese, white asparagus mousseline and parmesan tile

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

Ou

Filet de bœuf façon maitre de chai au vin du Château
Beef tenderloin maitre de chai style with Château wine

Ou

Dos de cabillaud rôti à l'huile aux herbes, condiment tomates et sauce basilic
Roasted cod fillet with herb oil, tomato condiment and basil sauce

Entremet chocolat, croustillant praliné cacahuète et crémeux caramel
Chocolate entremet, crunchy peanut praline and creamy caramel

Ou

Paris Brest à la crème de pistache et framboises fraîches
Paris Brest with pistachio cream and fresh raspberries

Ou

Mousse au chocolat blanc, pamplemousse à la gelée de rose et granola maison
White chocolate mousse, grapefruit with rose jelly and homemade granola