

Menu spécial fête des mères

Terrine de foie gras aux pommes confites

Ou

Marinière de filet de rouget au basilic saumon séché et œuf de saumon

\*\*\*\*\*\*

Filet de bœuf au jus de morille et crêpe vonnassienne

Ou

Dos de cabillaud au safran tagliatelles de légumes printaniers

\*\*\*\*\*\*

Fromage blanc ou affinés

\*\*\*\*\*\*

Belle assiette gourmande du château

Entrée, plat, dessert 40€

Entrée, plat, fromages et dessert 45€

Menus végétariens et végan selon l’arrivage du jour

Etant assujettis aux approvisionnements du marché frais, il se peut qu’un article nous fasse défaut



Notre cuisine est ‘’fait maison’’ et peut, de ce fait, contenir des produits allergènes (cf. décret 2015-447 du 17 Avril 2015)

Nouveau restaurant au Château de Couches pour 2020: nouvelle Brigade, de nouveaux Menus festifs et raffinés à base de produits locaux et gourmands

Nous vous souhaitons une belle dégustation