

Dîner d'entracte

Le Château de Barbe-Bleue

Assiette terre : Magret de canard séché, boulghour
chou rouge en aigre doux, noix torréfiées et raisins
secs ^{4,6,8}

ou

Assiette mer : Harengs doux marinés par nos
soins, pommes grenaille, petits pois, menthe,
artichaut à l'huile ^{5,9,10}

ou

Assiette végétarienne : Œuf mariné, chou-fleur
comme un taboulé, herbes fraîches et pois chiches
^{3,6,8,11}

—

Dessert : Pommes caramélisées comme une tatin
^{1,3,7}

Produits frais et de saison. Cuisine maison
Durée de l'entracte : 35 mn

24€ sur réservation

Allergènes :

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Arachides

5 poissons

6 Soja

7 Lait et produits
laitiers

8 Fruits à coques

9 Céleris

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques