

## Entrée

Déclinaison de **Foie Gras de Canard** maison : Pressé de lentilles et magret fumé, Calisson, Macaron

ou

Macaron de **Saumon Gravelax** aux saveurs fumés, ravigote d'herbes potagères

## Coquillage

Tartare de mangue au gingembre, jeunes poireaux, beignets d'**Huitres** de fines de claires

## Poisson

Minute de **St Pierre**, poêlée d'avocats aux coques, vinaigrette de basilic

ou

Duo de **Sole** et **St Jacques**, confit de citron, jeunes pousses

## Viande

Suprême de **Chapon**, écrevisses morilles, tuile de riz et crème d'anis

ou

Minute de **Cherrieuil** poêlé, risotto de choux rouges et châtaigne

## Dessert

Déclinaison de saveurs festives sélection du chef



# Le Restaurant du Château

SARL LNB LE BOURG 71200 ST SERNIN DU BOIS

[www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com](http://www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com)

lerestaurantduchateau@gmail.com

Laurent Bouthenet

03.85.78.28.42

# Menu des fêtes de fin d'année

Du 22 décembre 2018 au 1<sup>er</sup> janvier 2019

Menu dégustation	55€
Entrée + coquillage <b>ou</b> poisson + viande + dessert	46€
Entrée + coquillage <b>ou</b> poisson <b>ou</b> viande + dessert	36€
Palette de l'affineur	7€50
La faisselle	3€50



*Le Restaurant du Château*

**SARL LNB LE BOURG 71200 ST SERNIN DU BOIS**

[www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com](http://www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com)

lerestaurantduchateau@gmail.com

*Laurent Bouthenet*

03.85.78.28.42