

CHÂTEAU de JANVRY

MENU

PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries, café, thé, jus d'orange

PAUSE DANS LES BOIS

Assortiment de saucisses chaudes, gâteaux, bullshot, sloe gin, vin, sodas

DÉJEUNER

Servi par notre Chef au choix dans la salle à manger ou dans l'ancienne cuisine

Apéritif

Croque-monsieur

Chiffonnade de jambon Serrano

Toasts au foie gras de canard

Assortiment de mini quiches

Champagne Pol Roger, bière blonde pression,
Lillet rosé-tonic, gin-tonic, whisky, kir, vin, sodas, eaux

Plat

(Un plat à choisir pour tous les convives)

La côte de bœuf cuite à la cheminée, pommes grenaille, salade

Le saucisson de Lyon pistaché, salade tiède de pommes de terre, carottes caramélisées

Le Parmentier de queue de bœuf, roquette poivrée

La Blanquette de veau à l'ancienne, petits oignons caramélisés et champignons glacés, riz parfumé

Le gigot de 7 heures, petits légumes, pommes purée

Le pot au feu de volaille de Challans, petits légumes étuvés, sauce gribiche

Le Navarin d'agneau à la coriandre, petits légumes et pommes fondantes

Fromage

Plateau de fromages affinés (selon arrivage) : Brie de Meaux, Mont d'Or, St Maure, Cantal, Valençay,

Selle sur Cher, Saint Nectaire, Tomme des Bauges, Crottin de Chavignol

Dessert

(Un dessert à choisir pour tous les convives)

La mousse de pommes caramélisée

Le soufflé glacé au caramel et sauce caramel au beurre salé

La pavlova de fruits rouges

Les profiteroles et leur coulis de chocolat noir

La tarte tatin chaude et sa glace vanille

La salade de fruits frais de saison et son sorbet

Vin

L'Oratoire de Chasse Spleen Moulis 2015

Vous avez la possibilité d'apporter votre propre vin

Café

GOÛTER

Mignardises, thé, café, sodas