



Les fêtes au Castel – 2022

Amuse-bouche du jardin



Terrine de foie gras français mi cuit, confit de coings, pain d'épices

Ou

Tartare de noix de Saint-Jacques bretonnes, chorizo ibérique



Ombre de Chamby, risotto à la truffe d'été, fines herbes

Ou

Sauté de champignons à l'huile de truffe, confit de potimarron



Ballotine de volaille Patte Noire de la Gruyère farcie aux marrons,
jus rôti aux aïelles, gratin dauphinois et légumes de la ferme

Ou

Risotto sauvage à la betterave,
mousse de pain d'épices, légumes racines



Vacherin Mont-d'Or, compotée de figues, noisettes concassées



Déclinaison de marron, meringue et glace cannelle

Menu complet CHF 125.-

Menu hors deuxième entrée CHF 95.-

Menu hors deuxième entrée et fromage CHF 85.-

Accords mets et vins, CHF 9.- par plat

N'hésitez pas à faire part de vos allergies et intolérances à notre équipe,
le Chef sera ravi d'adapter ses créations.

