

Carte de la Table du Château Gratien

MENUS

Menus Sainte-Catherine à 44 euros (entrée, poisson, viande, fromages, dessert) et 34 euros (entrée ou poisson, viande, fromages, dessert)

Menu La Table du Château à 59 euros

CARTE

Velouté de butternut parfumé à l'huile de noisette et piment d'Espelette

Sablé aux éclats d'olives noires séchées, fleur de sel, quelques lamelles de mullet de Loire fumé, crème de pomme de terre

Rillaud maison, lentilles noires belluga, minis carottes fondantes, jus de cochon réduit

Dos de cabillaud en cuisson lente, jus d'épinards et duxelle de champignons du Saumurois

Côte de veau élevé en Anjou confite (servie pour deux personnes), jus émulsionné à la moutarde et quinoa d'Anjou

Canette de la ferme Chéchigné à l'orange sanguine, pommes duchesses, endive cuite en marinade courte.

Pain de Gênes punché au Combiér, crème brûlée au céleri branche bio, sorbet poire céleri

Assiette tout chocolat grand cru Michel Cluizel, biscuit sablé, mousse et ganache à la gruétine, sorbet chocolat noir, blinis très moelleux

Pom Pom Pom de notre verger, confite en gelée, mousseuse

Granité de pamplemousse sauvage de la Jamaïque