



Château de Haute-Serre

Le 18 juin,
02, 16 & 30 juillet
&
tous les vendredis soirs
d'août

LE 10 & 24
SEPTEMBRE

La tête dans
les étoiles

Les pieds
dans l'herbe

LA
CARTE

Prix TTC

Viande d'origine France

Mets préparés par le Chef Allan Duplouich et son équipe

19h30 - 23h30

Composez votre panier gourmand

Entrées

Merci de renseigner la quantité

- La Planche de Serrano affiné 18 mois 10€
- Le saucisson basque à découper 8€
- La Tortilla de Patata 4€
- L'Ardoise de Fromages affinés par M. Marty 12€
- Le Marbré de Foie Gras et Joue de Bœuf au Malbec 170g env. 12€
- Assortiment de Croquettes de Serrano et chorizo cular (6pcs) 9€
- La Rillettes de Sardines, citron vert et tomate confite 100g env. 6€
- La Cocotte de Rocamadour, échalotes et romarin 5€
- Le Gaspacho Andalou 4€
- L'assortiment de légumes croquants, crème légère de citron vert et ciboulette 5€
- La Bruschetta de Serrano, tomate confite et tome de vache 8€
- Le Pilon de Volaille, mariné aux aromates (5pcs) 6€

Nom :

N° de table :

HA :

HC :

HSPan :

HD :

PL :

Plats chauds*

- Le Retour de pêche, simplement saisi, vierge d'oignon rouge et cébette 15€
- La Cocotte de légumes grillés 5€
- La ratte rôtie au jus de viande, persillade et échalote 5€
- Le Cochon de l'Aveyron à la rôtissoire et ail confit 15€

*servis en décalé ou en même temps sur demande

Pour les enfants :

- Le Suprême de volaille rôti et ses pommes de terre 8€

Desserts

- La Pavlova aux fruits rouges 7€
- La tarte au chocolat Guanaja Tonka et caramel 7€
- Crème Brûlée à la vanille Bourbon 7€

Bodega-Brasero

* carte non contractuelle, possibilité de changements

Les bocaux, l'opinel, les couverts en inox, les planches à découper et les paniers sont consignés.

Possibilité d'emporter les restes dans des «doggy bags». Dernière commande de plats chauds à 22h, le reste 22h30