

Médaillon de foie gras de canard à la fleur de sel et poivre de Sichouan Glaçon en gelée d'Armagnac et marron, Financier à la truffes et ganache au foie gras

TROU

Fricassée de homard et morilles en coque briochée



Palet de veau roti, sauce crémée à l'effluve de truffe Madeleine de pommes de Terre, légumes anciens glacés



Boule de châtaigne de la nouvelle année crème de châtaigne parfumée à l'Armagnac

DE CHAMPAGNE

Thématique : un trait de rose sur votre tenue

1614 ROUTE DE LECTOURE 32100 CAUSSENS RESERVATIONS : 05 62 68 46 18 / CONTACT@CHATEAUMONS.COM