



Week-end de la Gastronomie & du Vin au Château d'Aubry
Samedi 1er Décembre soir / Dimanche 2 Décembre midi

Menu à 49.00€
(Comprenant une coupe de champagne et un verre de vin)

Velouté de Butternut et son écume au Foie Gras

Entrées

Marbré de Foie Gras de Canard et Magret aux figues, glaçage au Porto Rouge

Ou

Tartare de Thon Rouge aux Quetsches, crème mangue/citron

Ou

Lotte au Chorizo et sa nage de petits pois

Plats

Tournedos de Filet de Cerf aux aïelles

Ou

Dos de Cabillaud de ligne, crème de potiron et sa chips de bacon

Ou

Filet de Pigeonneau aux épices sur son lit de patate douce

Dessert

Dessert du Château d'Aubry



Menu élaboré et cuisiné par le Chef Olivier Barbotin