Menu

à 55 € TTC *

CODIGNAT
Le château****

ENTRÉE

Velouté de cèpes et ses ravioles de foie gras du domaine de la Limagne

ou

Gambas rôties au piment d'Espelette, tartare de mangue au ponzu, crémeux d'avocat et pickles de chou-fleur

ou

Ris de veau cuisson meunière, flambé au cognac, cassolette de girolles, lardons de guanciale et son œuf mollet

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard et son foie gras poêlé du Domaine de la Limagne, sauce aigre-douce aux fruits rouges, mousseline de patate douce et petits légumes de saison

ou

Médaillon de lotte lardé, piquillos et piment d'Espelette sur une bisque de langoustine, risotto de fregola sarda

ou

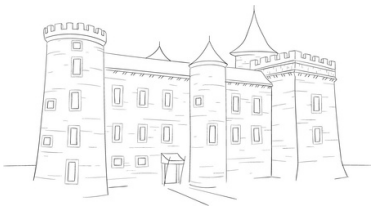
Carré d'agneau rôti aux senteurs de Provence, petit jus réduit aux condiments sélectionnés, mille-feuille de pommes de terre au parmesan et ses petits légumes de saison

TRILOGIE DE FROMAGES D'AUVERGNE (SUPP. +8€)

DESSERT

Suggestion sucrée du Chef

Le restaurant vous accueille du mercredi au samedi soir, de 19H15 à 22H00, et le dimanche midi pour le brunch de 12H15 à 15H00



* Prix nets en euros, service compris, hors boissons

Menu

CODIGNAT
Le château****

€ 55 incl. VAT

STARTER

Porcini mushroom velouté with foie gras ravioli
from the Domaine de la Limagne

or

Roasted king prawns with Espelette pepper, mango tartare with ponzu, avocado cream and pickled cauliflower.

or

Veal sweetbreads, meunière-style, flambé with Cognac, chanterelle mushroom casserole, guanciale lardons and soft-boiled egg

MAIN COURSE

Duck Breast and Pan-Seared Foie Gras from Domaine de la Limagne, Sweet and Sour Red Berry Sauce, Sweet Potato Mousseline and Seasonal Vegetables

or

Bacon-Wrapped Monkfish Medallion, Piquillo Peppers and Espelette Pepper, Langoustine Bisque, Fregola Sarda Risotto

or

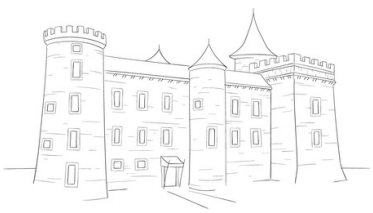
Roasted rack of lamb with Provençal flavours, reduced jus with selected condiments, Parmesan potato mille-feuille and seasonal vegetables

TRILOGY OF AUVERGNE CHEESES (SUPP. +€8)

DESSERT

Chef's Sweet Creation

The restaurant
welcomes you from Wednesday
to Saturday evening,
from 7:15 PM to 10:00 PM,
and Sunday lunchtime
for the brunch
from 12:15 PM to 3:00 PM



* Prices are net, in euros, service included, beverages not included