



CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

# *Spring is in the air...*

## STARTERS

The asparagus 24 €

*Royale of asparagus, egg yolk butter, melanosporum truffle,  
truffled parmigiano toast*

Le foie gras 26 €

*Grapefruit agar with rosemary, focaccia, flower of salt*

The lobster 29 €

*Lobster tail, crunchy poached vegetables, sea iodine aioli broth*

## MAIN COURSES

The John Dory 32 €

*Roasted young leeks, sautéed Romans raviolis,  
brousse and saffron rock sauce*

The lamb 34 €

*Hay baked lamb, hazelnuts crust, artichoke caviar, roasted carrots  
picholine crumble*

The beef 36 €

*Green of chard and bone marrow in ravioles, melting apples,  
creamy sweet potatoes, short juice*

CHEESE 16 €

Local cheese plate

## SWEETS

The strawberry 12 €

*Raw, cooked, in sorbet, Bavarian cake and rhubarb*

The lemon 12 €

*Thyme sorbet, cream, shortbread and confit, smoothed meringue*

The chocolate 12 €

*In all its states, whipped cream and Tonka beans*

*Net prices - Beverage excluded*

*Veau né, élevé, abattu en France. Bœuf né, élevé, abattu en France*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.*

*Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

## *Spring is in the air...*

### « SPRING » MENU 48 €

Amuse-bouche

The asparagus

*Royale of asparagus, egg yolk butter, melanosporum truffle, truffled parmigiano toast*

or

Le foie gras

*Grapefruit agar with rosemary, focaccia, flower of salt*

The John Dory

*Roasted young leeks, sautéed Romans raviolis, brousse and saffron rock sauce*

or

The lamb

*Hay baked lamb, hazelnuts crust, artichoke caviar, roasted carrots, picholine crumble*

Local cheese plate

*(suppl. 12 €)*

The chocolate

*In all its states, whipped cream and Tonka beans*

or

The lemon

*Thyme sorbet, cream, shortbread and confit, smoothed meringue*

Petits fours

—

### « FONSCOLOMBE » MENU 60 €

Amuse-bouche

The lobster

*Lobster tail, crunchy poached vegetables, sea iodine aioli broth*

The John Dory

*Roasted young leeks, sautéed Romans raviolis, brousse and saffron rock sauce*

The beef

*Green of chard and bone marrow in ravioles, melting apples, creamy sweet potatoes, short juice*

Local cheese plate

*(suppl. 12 €)*

Dessert of your choice

Petits fours

*Net prices - Beverage excluded*

*Veau né, élevé, abattu en France. Bœuf né, élevé, abattu en France*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.*

*Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*

*Spring is in the air...*



*Net prices - Beverage excluded*

*Veau né, élevé, abattu en France. Bœuf né, élevé, abattu en France*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.*

*Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE