

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

DU VENDREDI 5 JUIN AU SOIR AU DIMANCHE 7

FOIE GRAS DE CANARD DU GERS MI-CUIT, FUMÉ AU FOIN, COMPOTÉE D'OIGNONS NOUVEAUX, CLOUS DE GIROFLE

NOIX DE VEAU RÔTIE, JUS DE VEAU À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET LÉGUMES PRIMEURS

> MILLEFEUILLE CRÈME VANILLE, FRAISES DU PAYS ET PISTACHE TORRÉFIÉES

menu au restaurant 47 euros TTC par personne TVA 10% - service compris

A EMPORTER LE DIMANCHE 7 JUIN DE 10H À 12H

menu à emporter 35 euros TTC par personne - TVA 5,5%

SELECTION DE VIN DE THOMAS

CDG blanc sec 75cl - 12 euros CDG rouge 75 cl - 13 euros Champagne H.BLIN 75cl - 35 euros

www.chateaubellevue.org

RESERVATION 05.62.09.51.95