

CHÂTEAU DE

FONTAGER

Menu 6 temps — 70€

Accord du vin (4/5 verres) — 37€/45€

Amuse-bouches

Coquille Saint Jacques, concombre, kohlrabi & yuzu
Condrieu, Benjamin et David Duclaux, Viognier, 2023

Betterave jaune, poivre & seigle
Les Fleurs Sauvages, Jérôme Jouret, 2023

Iberico pluma, salades & fruits rouges
Crozes-Hermitage, M. Chapoutier, Les Meysonniers, 2023

Rhubarbe & panna cotta
Sekt Cuvée Royla, Alanna Lagambe, 2019

Petits fours

*Toute la viande et le poisson proviennent de France.
Veuillez nous informer des allergies etc. au moment de la commande.*

CHÂTEAU DE

FONTAGER

Menu 8 temps - 100€

Accord du vin 4/5 verres 37€/45€

Amuse bouches

Coquille Saint Jacques, concombre, kohlrabi & yuzu
Condrieu, Benjamin et David Duclaux, Viognier, 2023

Betterave jaune, poivre & seigle
Les Fleurs Sauvages, Jérôme Jouret, 2023

Sandre, artichaut & beurre blanc aux pommes
Saint Joseph, Pierre et Jérôme Coursodon, 2024

Iberico pluma de porc, blette & fruits rouges
Crozes-Hermitage, M. Chapoutier, Les Meysonniers, 2023

Fromages locaux & confiture

ou

Sorbet de brebis & figue vert
Sekt Cuvee Royla, Alanna Lagambe, 2019

Rhubarbe & panna cotta
Petits tours

*Toute la viande et le poisson proviennent de France.
Veuillez nous informer des allergies etc. au moment de la commande.*