

CHÂTEAU DE

FONTAGER

menu 6 temps 70€

Accord du vin 4/5 verres 37€/45€

Amuses bouches

-

*Langoustine, fraise & consommé
Condrieu, Benjamin et David Duclaux, Viognier, 2023*

-

*Betteraves & poivre
Les Fleurs Sauvages, Jérôme Jouret, 2023*

-

*Turbot, tomates & sauce Romesco
Saint Joseph blanc, Pierre et Jérôme Coursodon, 2024*

-

*Abricot, fromage frais & thé au Jasmin
Crémant du Jura, Domaine Pignier*

-

Petits fours

*Toutes nos viandes et nos poissons 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€

Amuses bouches

-

*Langoustine, fraise & consommé
Condrieu, Benjamin et David Duclaux, Viognier, 2023*

-

*Betteraves & poivre
Les Fleurs Sauvages, Jérôme Jouret, 2023*

-

*Turbot, tomates & sauce Romesco
Saint Joseph blanc, Pierre et Jérôme Coursodon, 2024*

-

*Caille farcie, prunes, morilles & parfait au foie
Crozes-Hermitage rouge, M. Chapoutier, Les Meysonniers, 2023*

-

*Fromages locaux & confiture
ou
Myrtilles sauvages & figue vert*

-

*Abricot, fromage frais & thé au Jasmin
Crémant du Jura, Domaine Pignier*

Petits fours

-

*Toutes nos viandes et nos poissons proviennent de France.
Veuillez nous informer des allergies etc. au moment de la commande.*

