



## CHÂTEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN

### Menu Automne Hiver - 2016/2017

#### Chef Yves – « Terroir »

##### *L'Entrée*

###### LES FRUITS DE MER :

Ravioles de gambas, sabayon au citron et laitue de mer

Samossas de Gambas Frits, Chantilly d'Avocat

Tatin de langoustine, jus de la presse et salicornes

Marguerite de St Jacques aux baies roses, galette de sarrasin, caramel de gingembre

###### LE POISSON :

Soufflé de Saumon Fumé, Crème de Persil Plat

Cannellonis de saumon fumé, Mille-feuille d'aubergines et roquette

###### LE CANARD :

Maki de Canard Confit, Soja Torréfié et Mesclum

###### LES LEGUMES

Cappuccino de Butternut, Dés de Foie Gras, Eclats de Noisettes, Lard Frit

---

##### *Le Plat*

###### LE GIBIER :

Suprême de cailles poêlées aux raisins, polenta aux cèpes, tian de légumes

###### LA VIANDE

Emincé de Magret de Canard au Miel et Poivre Long, Poêlée d'Automne

Fricassée de chapon fermier aux fruits secs, pommes duchesse, gratin de courgettes

Tournedos de bœuf grillé aux sarments, quintessence de château Lagrange, garniture châtelaine

###### LE POISSON

Croustillant de Dorade Royale, Citron Confit, Risotto aux Herbes

###### LE VEGETARIEN

---

## *Le Fromage*

sélection de fromages affinés servis à l'assiette ou à l'ardoise

---

## *Le Dessert*

### LE CHOCOLAT

Tarte au Chocolat Noir, Infusion Café Tabac

### LES CREMEUX

Crème Brûlée au Carambar, (ou nature, pistache, miel, citron)

### LES FRUITS

Ananas Rôti, Glace Vanille et Cannelle