



## CHÂTEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN

### Menu Automne Hiver - 2016 /2017

#### Chef Yves -« **Gourmet** »

#### *L'Entrée*

##### LES FRUITS DE MER :

Tartare de noix de St Jacques, lait de coco, granny Smith, vinaigrette d'agrumes

##### LE POISSON :

Blanquette de lotte au safran

Dos de bar en croûte de pain d'épices, beurre d'agrumes

##### LE CANARD :

Petite brioche farcie au foie gras, crème de morille

---

#### *Le Plat*

##### LE GIBIER :

Pavé de Cerf Poêlé au Vin de Cassis, Tajine de Légumes d'Antan

##### LA VIANDE

Suprême de Pintade Farci au Foie Gras, Dauphinois et Iceberg

##### LE POISSON

Tronçon de turbot soufflé au Champagne, mousseline de panais et patates douces

##### LE VEGETARIEN

---

#### *Le Fromage*

sélection de fromages affinés servis à l'assiette

---

#### *Le Dessert*

##### LES FRUITS

Tulipe de Mousse à l'Orange, Sauce Chocolat Noir

Figue rôtie , glace au mascarpone et spéculoos