

L'ARALIA



La table du château

LES ENTRÉES

Gambas mimosa, mayonnaise pamplemousse et avocat	12 €
Poke Bowl, patates douces et graines Chia	11 €
Gaufre salée, crème montée au Raifort saumon gravlax	12 €

LES PLATS

Sauté d'agneau minute aux olives vertes et oignons rouges, polenta aux herbes	22 €
Pavé de bœuf poêlé, beurre d'avocat, salsa de mangue et tomates, légumes du marché	22 €
Thon rouge mi-cuit, escalope de foie gras poêlé, pousses d'épinards	24 €
Plat végétarien	18 €

LES FROMAGES

Assiette de fromages du terroir affinés	8 €
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	6 €

LES DESSERTS

Crème brûlée au lait d'amande et au thé vert Matcha	10 €
Vacherin glacé au Cassis et au Génépi	11 €
Tarte fine aux Pralines roses, sorbet fromage blanc	11 €

L'ARALIA



La table du château

“L’amour est dans la cuisine fait maison”

◆

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

37 €

Soir uniquement

◆

SUGGESTION DU CHEF

17 €

Midi uniquement

◆

MENU ENFANT

12 €

Jusqu'à 12 ans



Les allergènes et l'origine des viandes sont
disponible à l'entrée du restaurant