L'ARALIA
La table du château

CARTE AUTOMNE - HIVER

Entrées

FOIE GRAS MAISON
Chutney de figues, brioche maison — 20€

GRAVLAX DE SAUMON
Sauce à l'aneth — 18€

TERRINE DE CERF AUX PISTACHES
Pickels d'oignons rouges, cornichons, mélange de jeunes pousses — 16€

VELOUTÉ DE POTIMARRON
Croûtons, éclats de châtaignes, noisettes torréfiées — 14€

Plats

PAVÉ DE RUMSTECK
Sauce au choix (bleu d'Auvergne ou morilles), gratin dauphinois et légumes de saison — 27€

FILET DE DORADE ROYALE
Sauce citronnée à l'estragon, risotto crémeux et légumes de saison — 26€

BALLOTINE DE RÂBLE DE LAPIN FARCIE À LA TOMATE CONFITE
Sauce romarin, purée de patates douces et légumes de saison — 24€

RAVIOLES AUX CÈPES
Sauce crémeuse à la truffe d'été, copeaux de parmesan — 21€

L'ARALIA
La table du château

CARTE AUTOMNE - HIVER

Fromages

FAISSELLE 6€
Coulis fruits rouges ou crème fraîche

ASSIETTE DE FROMAGES SECS DU TERROIR 8€

Desserts

VACHERIN GLACÉ 12€
Chartreuse-myrtille, meringue croquante

CAPRICE DE CHOCOLAT 12€
Mousse chocolat, financier cacao, croustillant au grué

ANANAS RÔTI AUX ÉPICES 11€
Tuile et glace noix de coco

TIRAMISU 11€
A la crème de marrons