

Château Marquis de Vauban

- ENTRÉE* -

Trilogie vigneronne
3 spécialités régionales

*** Château Marquis de Vauban, Vieilles Vignes ***

- PLAT** -

Duo favoris Royaux de l'estuaire

Esturgeon sauce bordelaise et maigre sauce beurre blanc
Écrasé fourchette pommes de terre aux algues marines
ou

Entrecôte de boeuf au BLAYAIS

(exclusivité du Château Marquis de Vauban)

Tendresse unique ! Cuisson douce de 5h
Marinée dans un bouillon de légumes.
Écrasé fourchette pommes de terre
ou

La Gigolette de canette

avec sa sauce d'antan et son foie-gras
Écrasé fourchette pommes de terre

*** Château Le Cône, Le Monarque ***

- DESSERT au choix*** -

- Fromage d'Aquitaine (brebis ou chèvre)
- Poire au vin du Château
- Dessert pomme au four cassis
sur lit de crème pistache
- Pâtisserie (brebis ou chèvre)
- Sorbet du Marquis (été)

*** Château Marquis de Vauban, La Cuvée du Roy ***

**Allergènes entrée : Traces éventuelles de gluten, mollusques, lait*

***Allergènes plats : Traces éventuelles de gluten, œuf, soja, lait, céleri, mollusques, crustacés*

****Allergènes desserts (hors fromage) : Traces éventuelles de fruit à coques, lait, céleri, fruit à coque, gluten, sésame, soja, sulfites*