

MENU DE NOËL

LE 24 & 25 DECEMBRE
UNIQUEMENT À EMPORTER

LE 26, 29 & 30 DECEMBRE
SUR PLACE OU À EMPORTER

MISE EN BOUCHE

(incluse pour la commande d'un menu)
Carpaccio de Saint Jacques, grenade
& huile de cameline

ENTREE - 11,00 € à la carte

Foie gras de canard, chutney de fruits rouges à la
badiane, gel de framboise & pain brioché

PLAT - 16,00 € à la carte

Rôti de chapon, morilles & châtaignes
écrasé de pommes de terre, vrai jus réduit

FROMAGE - 6,00 € à la carte

Brie de Meaux à la truffe, mâche & petit pain aux noix

DESSERT - 8,00 € à la carte

Notre bûche de Noël
Chocolat grand cru, déclinaisons de citron & biscuit

TARIF A EMPORTER

MENU 3 PLATS - 33,00 €

MENU 4 PLATS - 39,00 €

TARIF SUR PLACE

MENU 3 PLATS - 39,00 €

MENU 4 PLATS - 45,00 €

MENU DU REVEILLON

LE 31 DECEMBRE

SUR PLACE

Mise en bouche

Maki de foie gras & Saint-Jacques, gelée pomme verte,
kiwi & crémeux de céleri (poids net 65 g)

Accompagné d'un verre de AOP Pouilly Fumé

Saumon confit, bouillon thaï, légumes croquants
& graines de courge torrifiées (poids net 65 g)

Accompagné d'un verre de AOP Reuilly

Granité champagne & pamplemousse

Filet de Saint Pierre (poids net 70g)
réduction clémentine, endive confite à l'orange
& oignon rouge caramélisé

Filet de bœuf (poids net 90g)
écrasé de pommes de terre à la truffe
& vrai jus foie gras & morilles

Accompagné d'un verre de AOP Marsannay

Brillat-Savarin au syphon, vieille mimolette & mâche
Accompagné d'un verre de AOP Montagne Saint Emilion

Chocolat grand cru en demi sphère, ananas & framboise

Coupe de champagne pour fêter la nouvelle année !

AMBIANCE MUSICALE PENDANT LE REPAS & SOIREE
DANSANTE ACCOMPAGNEE DE LA MERVEILLEUSE VOIX DE
FLO'S-SONG DE 00H00 A 2H00 !

MENU 8 PLATS - 96,00 €
AVEC ACCORD METS & VINS - 126,00 €

A EMPORTER

Maki de foie gras & Saint-Jacques, gelée pomme verte,
kiwi & crémeux de céleri

10,00 € à la carte

Saumon confit, bouillon thaï, légumes croquants
& graines de courge torrifiées

10,00 € à la carte

Filet de Saint Pierre (poids net 70g)
réduction clémentine, endive confite à l'orange
& oignon rouge caramélisé

16,00 € à la carte

Filet de bœuf (poids net 90g)
écrasé de pommes de terre à la truffe
& vrai jus foie gras & morilles

16,00 € à la carte

Saint Marcelin, confiture au miel de sapin & mâche

6,00 € à la carte

Merveilleux chocolat ananas

7,50 € à la carte

MENU 6 PLATS - 60,00 €

LE REPAS DE FETES DES PLUS PETITS

15,00 €

Foie gras de canard
Cœur de rumsteak, pommes grenailles & jus réduit
Fondant au chocolat

ET NOUS NOUS OCCUPONS AUSSI DE
TOUT POUR VOTRE APERITIF !

Blinis, saumon gravlax & mousse acidulée
Canapé foie gras, gravlax de canard & figue
Accras de poisson (à réchauffer)
Brochettes de crevette panée (à réchauffer)
Velouté de topinambour & chips de lomo ibérique

1,50 € / PIECE



CONDITIONS DE RESERVATION



POUR LE MENU DE NOËL

Commande à passer au plus tard
le 18 décembre.

Pour un repas prévu le 25 décembre, les
plats seront à récupérer le 24.

POUR LE MENU DU REVEILLON

Commande à passer au plus tard
le 24 décembre.

*Les portions des plats ne sont pas modulables,
elles seront identiques dans le menu complet
ou à la carte*

NOUS SERONS AUSSI OUVERT
LE 1^{ER} JANVIER 2022 AU MIDI
PENSEZ A RESERVER !

SUR RESERVATION UNIQUEMENT



Réservation par téléphone au
0233742014

ou

Par mail à

contact@lfdca.fr



TOUTE L'EQUIPE VOUS SOUHAITE DE
TRES BELLES FÊTES DE FIN D'ANNEE

LA FERME  CHATEAU
AGNEAUX

LA FERME  CHATEAU
AGNEAUX

LA FERME DU CHATEAU
VOUS SOUHAITE DE

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNEE

2021 - 2022

MENUS & TARIFS
SUR PLACE OU A EMPORTER

www.lafermeduchateaudagneaux.fr