

LAVANDIN

Lavandin, une parenthèse gastronomique et gourmande
au cœur du Château Les Oliviers de Salettes.

L'hiver, dans l'atmosphère chaleureuse de notre salle
voutée de pierres ou les beaux jours venus à l'ombre
d'arbres centenaires sur notre terrasse panoramique,
goûtez à une cuisine généreuse, créative et raffinée, qui
s'attache à valoriser ce que notre terroir a de meilleur, au
fil des saisons.

ES MENUS

3 TEMPS 65€ | 4 TEMPS 85€

ES ENTRÉES

Escargots de Bourgogne au beurre noisette,
velouté de laitue,
mousseux champignons et crème d'ail

Comme un pot-au-feu,
noix de Saint-Jacques snackées,
légumes d'automne, croustillant de barbes

ES PLATS

Blanc de bar servi moelleux,
sucs de coquillages, royale de chou-fleur

La volaille des Plumes Portoises aux
écrevisses, butternut,
jus légèrement crémé

ES DESSERTS

Craquant chocolat, sorbet pur cacao,
marmelade d'orange amère

Sur une meringue aux agrumes,
crémeux châtaigne et fruits secs

Prix en € - Taxes et service compris
Origine viandes : France