

Les Tourelles

Restaurant gastronomique

Menu

Entrées

La tomme de brebis, brulée,
tomates, courgettes, cassis
parfum de basilic.

Le Saint-Pierre, au sel,
yaourt à l'aneth et framboise,
concombre et poivre Timut.

Plats

La pêche du jour, vapeur,
encornet farci et grillé,
confit et ponzu de tomates.

Le pigeonneau de chez Joël,
cuit au foin et guanciaie,
shiitakés au vieux soja, algues et piment,
jus infusé au sarrasin.

Fromages

L'assiette de fromages affinés de
la Maison Balé.

Desserts

La fraise de Romillé,
servie en meringue et guimauve.

Les profiteroles du château,
vanille et chocolat.

| | |
|--|------|
| 1 entrée / 1 plat / 1 dessert | 52 € |
| 2 entrées / 1 plat / 1 dessert | 59 € |
| 2 entrées / 1 plat / fromages / 1 dessert | 69 € |
| 2 entrées / 2 plats / fromages / 1 dessert | 79 € |

Certifié Écolabel
Européen depuis 2009

02 99 14 80 66
chateau@chateau-apigne.fr

@chateauapigne
www.chateau-apigne.fr