



CHÂTEAU
D'ORFEUILLETTE



Depuis 2010

Restaurant Le Théophile

Martin Berger ayant choisi ses produits dans nos terroirs auprès de producteurs tout aussi exigeants et respectueux, vous présente ses réalisations passionnées et créatives.

MENU THEOPHILE :

5 Services 62.00 €

Mise en Bouche, entrée, plat, pèlardon, dessert

6 Services 79.00 €

Mise en bouche, deux entrées, un plat, pèlardon, un dessert

A la Carte

- Entrée 18.00 €
- Plat 32.00 €
- Dessert 12.00 €

Mise en Bouche

oooooooooooooooo

Le Maquereau

Légèrement fumé, légumes acidulés, vinaigrette Thai

Ou

Le Foie Gras

Comme une grappe, raisins et groseilles

Ou

Le Panais

En tarte fine, mousse légère aux herbes, jus au poivre

oooooooooooooooo

La Caille

Farcie au lard fumé et cèpes, cuisse confite, sauce crémeuse verveine

Ou

La Dorade

Langoustine, girolles et courges butternut

Ou

Le Chou

Raviole végétale, coco blanc et truffe

oooooooooooooooo

Le Pèlardon

oooooooooooooooo

Le Chocolat

Glacé et crémeux, sésame et kumquat

Ou

La Prune

Violine marinée, citron et crème de nougat