



Château de Brindos

Menu de Pâques

Servi au déjeuner et dîner le Dimanche 21 Avril

Coupe de champagne et canapés du moment

Amuse bouche

Gravelax de truite / Pomme / Fenouil

Le foie gras de canard des Landes

Framboise / Rhubarbe / Thym

Le rouget de Hondarabia

Epinard / Asperges vertes / Belte

Granité rafraichissant

L'agneau Pascal

La selle rôtie / l'épaule confite / Artichaut / Olive

Le chocolat

Praliné / Amande / Citron

Mignardises

72 euros par personne (hors boissons)

Accord Mets & Vins

Gewurztraminer, 2013

Parallèle 45 blanc, 2017

Crozes Hermitage, Les Jalets, 2016

Joko, 2017

Supplément de 35 euros par personne

4 verres en accord avec le menu

Menu Enfant



Foie Gras

Filet de veau / Purée de pomme de terre

Sphère chocolat

35 euros par enfant

1 boisson non alcoolisée incluse