



HUMBLOT at HOME

&

Le Jardin des Chefs

Terrasse éphémère au Château Pape Clément

L'INCONTOURNABLE

*Foie gras de canard mi cuit
Tranche de 60 gr*

8.00 € ttc

ECRIN APERITIF

*Tomate cœur de bœuf et féta au miel d'Aquitaine
Le roquefort aux fruits secs
Œuf de caille crémeux à la truffe d'été
Turbot au gingembre et pickles de radis*

3.60 € ttc

3.60 € ttc

4.20 € ttc

5.30 € ttc

ENTREE FROIDE

*Œuf de poule crémeux aux asperges blanches
et fines herbes de la vallée des deux sources*

8.50€ ttc

PLAT CHAUD

*L'agneau de lait des Pyrénées confit,
jus de viande à la coriandre,
Mousseline de pommes de terre et cœur carotte*

12.50€ ttc

ECRIN SUCRE

*Le tout chocolat
Tartare de fruits rouges à l'anis
Le baba passion*

2.20 € ttc

3.20 € ttc

3.20 € ttc

PETIT PAIN

*Sachet de 20 croustilles de pain
Petit pain d'épeautre de chez SANS*

1.60 € ttc

1.60 € ttc

Réservez sur : www.chateau-pape-clement.fr/jardindeschefs