

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

MENU DU REPAS MÉDIÉVAL EN IMMERSION
DU 21 JUILLET 2018

1^{ÈRE} ENTRÉE

Salade de chou blanc et canard fumé au citron et au gingembre

2^{ÈME} ENTRÉE

Soupe de céleri-bronche au poivre vert et au sésame

PLAT PRINCIPAL

Filet de porc, sauce aux lardons et citrons

Riz venere cuit à la crème

Légumes de saison selon arrivage du maraîcher

DESSERT

Semoule aux abricots et noisettes