



Château Sainte-Anne

MENU RESTAURANT

SEPTEMBRE 2026

ENTRÉE – PLAT – DESSERT	50€
ENTRÉE – PLAT	44€
PLAT – DESSERT	38€



LA CARTE

Entrées

Gambas et légumes grillés marinés
Tzatziki maison

Ceviche de saumon
Guacamole et leche de coriandre

Ravioles de homard (+3€)
Jus bisqué et salicornes

Cassiolette de moules au safran
Brunoise de légumes croquants

Vitello tonnato



Plats

Sole meunière (+5€)
Émincé de poireaux du jardin

Rouget cuit à la flamme
Piperade et pommes grenailles sautées

Poitrine de canard sauvage (+2€)
Purée de panais et figues rôties aux amandes

Pavé de bœuf grillé, salade de jeunes pousses
Sauce béarnaise et pommes allumettes

Joue de porc confite
Carottes glacées au thym

Desserts

Carpaccio d'ananas
Granola, caramel au citron vert et grenades

Île flottante
Crème anglaise

Crème mascarpone à la pistache
Compotée de fraises, glace au basilic

Mousse au chocolat à la fleur de sel
Cœur coulant au caramel