



VISITE PRIVÉE
DU CHÂTEAU DE LOSSE
ET DE SES JARDINS
REMARQUABLES



COCKTAIL DÎNATOIRE

BOUCHÉES FROIDES

TARTARE DE TRUITE ET CAVIAR

Truite des eaux de l'Inval, avocat, caviar de Neuvic

SOUPE DE TOMATES

Courgettes confites, Chantilly Mozzarella di Bufala, pistou

TERRINE DE FOIE GRAS

Foie gras de Canard sur Pain d'épices au Noix

MAKI DE LÉGUMES

Légumes du Soleil et Caviar d'Aubergines

DESSERTS

TARTE LÉGÈRE AUX NOIX

Chocolat Dulce

RIZ AU LAIT

Riz noir Vénéré au lait et fruits confits

GANACHE CHOCOLAT

Cerise à l'alcool

SOUPE DE MELON

Coco Manioc et Safran

BOUCHÉES CHAUDES

FOIE GRAS FRAIS

Foie gras de Canard Snacké Minute et Espuma, polenta de Châtaignes

BROCHETTE DE POISSON AU CITRON VERT

Poisson selon l'arrivée

BROCHETTE DE MAGRET

PALERON DE BOEUF

Confit à la Sangria, Frites de Polenta au maïs grillé

BOISSONS

SÉLECTION DE VINS, CHAMPAGNES

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eaux plates et gazeuses
jus de fruits

128.00€ TTC *service compris*

2 bouchées de chaque, par personne

Durée : environ 3 heures

Minimum 10 personnes



PAR LE CHEF CHRISTOPHE MAURY