



LA FERTÉ-FRESNEL  
*Le Château des Rêves*

## *Menu Rêve de Grand Siècle*

*Dîner du Samedi 29 Juillet*

**Cocktail Grand Siècle** et Amuse-bouches :

Blinis quenelle de rilette de poisson

Paupiette de cabillaud, crème de pesto

Burger bœuf confit, Pont-L'Evêque

Sablé parmesan, pavot, beurre de betterave

~

Le Vol au vent, quenelles, champignons, Sot-l'y-laisse aux morilles

**Marsannay 2015**

~

Tournedos de bœuf, sauce moutarde au moût de raisin,

pommes grenaille persillées, pois gourmands

**Chassagne Montrachet Morgeot 1er Cru 2012**

~

Fromages affinés et **Pommard La Platière 1er Cru 2013**

~

Pâtisserie du Château des Rêves

et **Crémant rosé de Bourgogne**



LA FERTÉ-FRESNEL  
*Le Château des Rêves*

## *Menu Rêve de Grand Siècle*

*Dîner du Samedi 12 Août*

**Cocktail Grand Siècle** et Amuse-bouches :

Acra de morue, épices douces  
Croustille de truite de mer au curcuma  
Tartelette courgette, curry  
Feuilleté oignon, chutney boudin blanc

~

Roulé de saumon mariné, tourteaux  
et ses condiments, jeunes pousses

***Santenay 2014***

~

Suprême de pintade, le nem de cuisse confite,  
champignons du moment, truffe blanche d'été

***Santenay Clos Bellefond 2016***

~

Fromages affinés et ***Pommard La Platière 1er Cru 2013***

~

Pâtisserie du Château des Rêves  
et ***Crémant rosé de Bourgogne***



LA FERTÉ-FRESNEL  
*Le Château des Rêves*

## *Menu Rêve de Grand Siècle*

*Déjeuner mardi 15 Août*

**Cocktail Grand Siècle** et Amuse-bouches :

Soufflé d'églefin au cresson

Cuillère saumon gravlax, crème coriandre

Duo de volailles et chorizo

Vol au vent andouille de Vire, pomme

~

Duo de Foie gras : Le poché, vin, cassis, miel, framboise

Le mi-cuit, pain d'épices, griottes

**Mâcon Cruzille 2016**

~

Bar en écailles de pomme de terre,

tombée de légumes d'été, beurre nantais

**Puligny Montrachet 2017**

~

Fromages affinés et **Santenay Lacomme 2013**

~

Pâtisserie du Château des Rêves

et **Crémant rosé de Bourgogne**