



*Château d'Arpaillargues*  
*Restaurant Marie d'Agoult*



*Menu Gourmet*

*Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 55 €*

*Entrée - 19 euros*

**Aspic de la Mer en gelée de Poulpe, Dés de Foie gras,  
Infusion au Gingembre et Cacahuètes**

<<< >>>

**Dorade Sébaste grillée, Bisque d'Etrilles,  
Tartine de Brandade et Rouille**

<<< >>>

\*\*\*\*

*Plat - 29 euros*

**Tsar de Sandre, Duo de Lentilles vertes et corail,  
Consommé au Laurier du Jardin**

<<< >>>

**Suprême de Pigeon rôti, sa Cuisse confite à la Noisette,  
Flan de Petits Pois et Asperges, Sauce au Poivre de Madagascar**

<<< >>>

\*\*\*\*

*Fromage - 15 euros*

**Plateau de Fromages affinés**

\*\*\*\*

*Dessert - 15 euros*

**Surprise du Printemps  
Aux saveurs du Monde**

<<< >>>

**Déclinaison autour du Guanaja « Valrhona » et du Café**

<<< >>>

**En vue d'une meilleure organisation, nous vous remercions de bien vouloir  
nous faire connaître votre choix de dessert au moment de la commande.**



*Tous nos plats sont faits maison*

**Pour toute demande de menu enfant, merci de consulter notre Maître d'hôtel.**