

# Château Marquis de Vauban

## - ENTRÉE\* -

Trilogie vigneronne  
3 spécialités régionales

*\*\* Château Marquis de Vauban, Vieilles Vignes \*\**

## - PLAT\*\* -

### **Duo favoris Royaux de l'estuaire**

Esturgeon sauce bordelaise et maigre sauce beurre blanc  
Écrasé fourchette pommes de terre aux algues marines

ou

### **La Merveilleuse des Grands Crus**

Souris d'agneau aux raisins  
Ecrasé fourchette pommes de terre

ou

### **La Gigolette de canette**

avec sa sauce d'antan et son foie-gras  
Écrasé fourchette pommes de terre

*\*\* Château Le Cône, Le Monarque \*\**

## - DESSERT au choix\*\*\* -

- Fromage d'Aquitaine (brebis ou chèvre)
- Poire au vin du Château
- Dessert pomme au four cassis  
sur lit de crème pistache
- Pâtisserie
- Sorbet du Marquis (été)

*\*\* Château Marquis de Vauban, La Cuvée du Roy \*\**

*\*Allergènes entrée : Traces éventuelles de gluten, mollusques, lait*

*\*\*Allergènes plats : Traces éventuelles de gluten, œuf, soja, lait, céleri, mollusques, crustacés*

*\*\*\*Allergènes desserts (hors fromage) : Traces éventuelles de fruit à coques, lait, céleri, fruit à coque, gluten, sésame, soja, sulfites*