Château d'Arche
SAUTERNES
Grand Cru Classé en 1855

LA TABLE PRIVÉE

MENU de printemps : du 1er mars au 31 mai

ENTRÉE

Tartine de chèvre, miel & noix, Jambon Serrano
Petite verdure au vinaigre balsamique

PLAT

Suprême de volaille fermière rôtie, jus court volaille
Pommes de terre grenaille & légumes de printemps rôtis

FROMAGE

Brillat-Savarin, Ossau-Iraty, Saint-Nectaire,
mesclun & fruits secs

DESSERT

Tartelette Fraise, Rhubarbe et Fleur d'Oranger
Fond de tarte sucré, compotée fraise–rhubarbe, meringue pochée

CAFÉ

Café ou thé accompagné d'un mini-canelé de Bordeaux

MSC
Marc Sainte-Claire
TRAITEUR

Château d'Arche
SAUTERNES
Grand Cru Classé en 1855

LA TABLE PRIVÉE

MENU d'été : du 1er juin au 31 août

ENTRÉE

Tomates anciennes, burrata crémeuse, basilic
frais & huile d'olive. Petite verdure croquante

PLAT

Filet mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne
Écrasé de pommes de terre à l'huile de noix & légumes du soleil

FROMAGE

Mozzarella di Bufala, tomme de brebis, comté,
fruits secs & mesclun

DESSERT

Pavlova mangue – passion – citron vert

CAFÉ

Café ou thé accompagné d'un mini-canelé de Bordeaux

MSC
Marc Sainte-Claire
TRAITEUR
★★★★★

Château d'Arche
SAUTERNES
Grand Cru Classé en 1855

LA TABLE PRIVÉE

MENU d'automne : du 1er septembre au 30 novembre

ENTRÉE

Velouté de courge & carotte, huile de noix &
graines torréfiées

PLAT

Rôti de paleron de boeuf mijoté, jus réduit au vin rouge
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes racines rôtis

FROMAGE

Brie, mimolette, brebis affiné, figues sèches
& mesclun

DESSERT

Poire pochée aux épices, coulis chocolat & éclats de noisette

CAFÉ

Café ou thé accompagné d'un mini-canelé de Bordeaux

MSC
Marc Sainte-Claire
TRAITEUR
★★★★★

Château d'Arche

SAUTERNES

Grand Cru Classé en 1855

LA TABLE PRIVÉE

MENU d'hiver : du 1er décembre au 28 février

ENTRÉE

Cocotte crémeuse de courge, châtaignes &
champignons poêlés

PLAT

Cuisse de canette à l'orange, jus réduit aux agrumes
Orzo & carottes façon risotto, herbes fraîches

FROMAGE

Mont d'Or, bleu d'Auvergne, tomme de Savoie,
pruneaux &mesclun

DESSERT

Poire pochée au vin blanc, chocolat montagnard aux épices

CAFÉ

Café ou thé accompagné d'un mini-canelé de Bordeaux

MSC

Marc Sainte-Claire

TRAITEUR