

Carte à partager pour l'apéritif

Card to share for an aperitif

CHÂTEAU DE SACY

LES RILLETTES ET TERRINES

- Terrines de Canard et Foie Gras** 13€
Duck and Foie Gras terrines
- Rillettes de Volaille** 13€
Chicken Rillettes
- Rillettes de Canard** 13€
Duck Rillettes

LES PLANCHES

- Planche de charcuteries jambon de pays des Ardennes, jambon blanc de nos fermiers, jambon de Reims, pickles** 24€
Charcuterie platter : Ardennes country ham, farmhouse ham, Reims ham, pickles
- Planche de fromages de nos régions Fruits secs** 24€
Local cheese board, dried fruit
- Saumon gravlax fumé maison Blinis et crème citronnée** 24€
Home-smoked gravlax salmon, blinis and lemon cream

LES GOURMANDISES

- Sacy-Brest, chou fourré d'un praliné noisette** 12€
Sacy-Brest, chou filled with hazelnut praline

APÉRO CHIC

- Bouteille de champagne Palmes D'or - Nicolas Feuillatte** 259€
- Une planche de saumon et de foie gras Croque monsieur truffe Caviar 30 grammes**
- Bottle of champagne Palmes D'or - Nicolas Feuillatte*
Platter of salmon and foie gras
Croque Monsieur with truffles
30 grams of caviar

LES INCONTOURNABLES

- Tapenade d'olives, saladin fenouil, focaccia** 13€
Olive tapenade, fennel salad, focaccia
- Foie Gras mi-cuit avec de la gelée champagne toasts briochés** 24€
Semi-cooked Foie Gras with champagne jelly, brioche toast
- Croque Monsieur au jambon blanc truffé, mesclun** 20€
Croque Monsieur with truffled ham, mesclun
- Caviar "sturia" 30g, blinis et crème citronnée** 75€
Maison Suria oscietre caviar tin, blinis, lemon cream
- Caviar "sturia" 50g, blinis et crème citronnée** 115€
Maison Suria oscietre caviar tin, blinis, lemon cream