



Menu Chasse et Pêche

Du 24 au 26 novembre 2022
November 24th to November 26th 2022

Terrine de gibier, condiment à la châtaigne

Game terrine, chestnut condiment

AOC Ventoux – Artémia – Château Pesquié – rouge - 2014

OU | OR

Cuisses de grenouilles en persillade

Frog legs with parsley and garlic

AOC Ventoux – Quintessence – Château Pesquié – blanc - 2021

OU | OR

Croq'brochet, œuf de brochet fumé, soupe de cresson

Croq'brochet, pike eggs, watercress soup

AOC Ventoux – Juliette – Château Pesquié – blanc - 2021



Pithiviers de chevreuil et foie gras

AOC Ventoux – Ascensio – Château Pesquié – rouge - 2018

Venison and foie gras Pithiviers

OU | OR

Dos de sandre confit, sauce au vin rouge

AOC Ventoux – Silica – Château Pesquié – rouge - 2020

Pikeperch preserve, red wine sauce

OU | OR

Lièvre à la Royale

Lièvre à la Royale

AOC Ventoux – Ascensio – Château Pesquié – rouge - 2018



Assiette de fromages soigneusement sélectionnés par Manon

Manon's selection of refined cheeses

AOC Ventoux – Silica – Château Pesquié – rouge - 2020

OU | OR

Tarte Bourdaloue

Bourdaloue pie

AOC Ventoux – Silica – Château Pesquié – rouge - 2020

OU | OR

Pommes rôties, flambées au Calvados

Roasted apple, blazed with Calvados

AOC Ventoux – Quintessence – Château Pesquié – blanc - 2021

48€ par personne hors boissons

CHÂTEAU
PESQUIÉ