

MENU CHATEAU

Cuisine Bourgeoise mise au Goût du Jour

~~48,50 €~~ (Deux plats et une douceur au choix)
*43,00 €

Pressé de Foie Gras de Canard et Mendant
Praliné au Vinaigre de Framboise

ou

Tomates de Variétés Anciennes

Cruées et Cuites

(supplément Truffe d'Été 5 €)

~

Quasi et Rognons de Veau à la Moutarde de Charroux

Légumes Cuisinés en Cocotte à la Noisette

ou

Féra du Léman à la Crème de Petits Pois

Fricassée de Pois Gourmands et Girolles au Lard,

Jambonnettes de Grenouilles

~

«Strates» Rhubarbe - Vanille - Abricot et sa Sucette Glacée

ou

Chocolat Manjari et Framboises Rafraîchies au Basilic

MENU EPICURE

Un Accent Contemporain Allié aux Produits de notre Région

57,00 € (Une entrée, un poisson ou une viande et une douceur au choix)
71,00 € (Une entrée, un poisson, une viande et une douceur au choix)

Ecrevisses, Haricots Verts et Pêche Blanche
En Vinaigrette à la Menthe Bergamote et Coulis de Crustacés

ou

Dorade en Carpaccio sur une Royale d'Artichaut

Toast de Crevettes Grises et Beurre d'Algue

ou

Tourte Maraîchère à la Ricotta

Salade Estivale Assaisonnée au Vinaigre Balsamique

~

Barbue au Naturel, Tartare d'Huîtres et Coquillages

Sur une Ecrasée de Pommes Rattes, Emulsion de Cresson

ou

Homard Rôti au Beurre d'Estragon

«Caviar d'Aubergine» et Poivrons Marinés, Sucrs de Homard

~

Pigeon «Sélection Michel» Rôti, Sauce et Condiments à la Diable

Pommes Gaufrettes et Tomates Cerises

ou

Cœur de Faux-Filet Charolais à la Truffe d'Été

Cannelloni de Joue de Bœuf et Petits Oignons Farcis

ou

Côte d'Agneau d'Allaiton, Boulgour comme un Couscous

Sa Caillette Juste Tiède

~

Douceurs Sucrées et Acidulées au choix

ENTRÉES EN MATIÈRE

Ecrevisses, Haricots Verts et Pêche Blanche 30,00 €
En Vinaigrette à la Menthe Bergamote et Coulis de Crustacés

Dorade en Carpaccio sur une Royale d'Artichaut 28,00 €
Toast de Crevettes Grises et Beurre d'Algue

Dodine de Volaille de Bresse 28,00 €
Condiments et Jeunes Pousses

Foie Gras de Canard Poêlé et Mendant 30,00 €
Praliné au Vinaigre de Framboise

JARDINS ET POTAGERS

Tourte Maraîchère à la Ricotta 26,00 € *23,00 €
Salade Estivale Assaisonnée au Vinaigre Balsamique

Tomates de Variétés Anciennes Cruées et Cuites 26,00 €
Soufflé Tomate à la Truffe d'Été

Océans, Rivières et Étangs

Féra du Léman à la Crème de Petits Pois 30,00 €
Fricassée de Pois Gourmands et Girolles au Lard, Jambonnettes de Grenouilles

Barbue au Naturel, Tartare d'Huîtres et Coquillages 30,00 €
Sur une Ecrasée de Pommes Rattes, Emulsion de Cresson

Homard Rôti au Beurre d'Estragon 32,00 €
«Caviar d'Aubergine» et Poivrons Marinés, Sucrs de Homard

ETABLES, BERGERIES ET BASSES-COURS

Pour les Amateurs : la Côte de Bœuf Rôtie à la Truffe Blanche d'Été 95,00 €
Cannelloni de Joue de Bœuf et Petits Oignons Farcis

Pigeon «Sélection Michel» Rôti, Sauce et Condiments à la Diable 34,00 €
Pommes Gaufrettes et Tomates Cerises

Rognon de Veau à la Moutarde de Charroux 34,00 €
Légumes Cuisinés en Cocotte à la Noisette

Côte d'Agneau d'Allaiton, Boulgour comme un Couscous 36,00 €
Sa Caillette Juste Tiède

Volaille de Bresse Rôtie à la Broche en Deux Services 86,00 € *75,00 €
Pour deux personnes, 45 minutes de cuisson (ou sur commande)

1er service :
Le Suprême Farci au Beurre d'Herbes et Petits Légumes de Saison
2ème service :
Le Gras de Cuisse en Cocotte Lutée au Citron Confit et Olives

BOCAGES, ALPAGES ET PÂTURAGES

Sélection Régionale de notre Maître Affineur «Hervé Mons M.O.F» 15,00 €
Fromage Blanc à votre goût 10,00 €

DOUCEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES

«Strates» Rhubarbe - Vanille - Abricot et sa Sucette Glacée 13,00 €

Soufflé Cassis Réhaussé d'un Trait de Marc du Château, Glace Pistache 12,00 € *10,60 €

Collection de Fruits de Saison sur un Granité Pastèque 12,00 €

Chocolats Grands Crus :

Chocolat Manjari et Framboises Rafraîchies au Basilic 13,00 €

Croustillant Macaé en Jeu de Textures et Parfum Tonka 12,00 €

Toutes nos viandes sont certifiées CEE

Prix Nets TTC (*prix bénéficiant de la baisse intégrale de la TVA)

SUGGESTIONS DE LA BRIGADE

Plats Gourmands prenant Soins de votre Ligne

Vous satisfaire est notre souci quotidien. Pour cela, nous travaillons selon l'humeur du marché.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si un plat ne peut vous être servi.

Prix Nets TTC (*prix bénéficiant de la baisse intégrale de la TVA)