



MENU CHATEAU

Automne 2022 



Chères Clientes, Chers Clients,

Notre Chef et sa brigade ont le plaisir de vous proposer une cuisine entièrement « faite maison ».

Les producteurs locaux, les circuits courts et le « Manger sain » est au cœur leurs préoccupations lors de l'apprêt de leurs menus.

Nous vous souhaitons un bon appétit ainsi qu'un excellent séjour au Château.

Chef de Cuisine : Eric CHAUFFOUR
Chef Pâtissier : Denis CORNET

Une Entrée, un Plat et un Dessert au choix.

Mise en Bouche



ENTREES

Le Saucisson de Lyon Pistaché, Poché au Morgon du Château
Endive et Poireau à la Vinaigrette

Ou

Les Champignons du Beaujolais
Crémeux au Sapin Baumier, Sacristain aux Graines

PLATS

Le Filet de Bar
Jus d'Oursins et Légumes de Saison

Ou

La Poitrine de Canette
Sauce aux Agrumes et Pommes Grenailles

DESSERTS

Le Dôme, Chocolat et Pistache
Glace Vanille

Ou

La Tartelette, Yuzu Meringuée
Glace au Poivre Timut



Mignardises

Tous nos plats sont faits Maison. Détails des allergènes sur demande