

Château de Pizay

MENU SABOT DE PIZAY

68,00 €

(Une Entrée, un Plat et une Douceur au Choix)

Le Saumon, Mariné Betterave et Aneth
Croquant de Pain d'Épices, Crème d'Étrez Acidulée
et Gel de Raisin

ou

La Noix de Saint-Jacques, Écume de Lait d'Amande
Seigle Perdu, Céleri et Pomme Condimentés



La Truite Saumonée

Frégola Sarda au Bouillon Safrané et Anis Sauvage

ou

La Joue de Veau, Mitonnée au Morgon du Château
Champignons Sauvages



Le Crémeux, Miel et Pomme Caramélisée
Glace Tonka

ou

Le Chocolat Blanc, Griotte et Son Biscuit Cacao
Sorbet Chocolat Intense

MENU ÉPICURE

80,00 €

(Entrée, Poisson ou Viande, Douceur au Choix)

96,00 €

(Entrée, Poisson, Viande, Douceur au Choix)

Le Filet de Bœuf « AOP de Charolles », En Tataki,
Délicatement Fumé
Jaune d'Œuf et Cabrion du Beaujolais



La Queue de Lotte, Piquée aux Anchois, Juste Cuite
Jus Blond de Volaille



La Côte de Cochon « AOP Noir de Bigorre »
Cuite à Juste Température au Romarin et Laquée au Ketchup
de Piquillos



La Pomme de Terre et La Patate Douce
Réunies, Sorbet Douceur

ou

Le Soufflé Chaud
Grand-Marnier, Granité à l'Orange

ENTRÉES EN MATIÈRE

Le Saumon, Mariné Betterave et Aneth 27,00 €
Croquant de Pain d'Épices, Crème d'Étrez Acidulée et Gel de Raisin

La Noix de Saint-Jacques, Écume de Lait d'Amande 33,00 €
Boutargue, Seigle Perdu, Céleri et Pomme Condimentés

Le Filet de Bœuf « AOP de Charolles », En Tataki, Délicatement Fumé 31,00 €
Jaune d'Œuf et Cabrion du Beaujolais

OCÉANS, RIVIÈRES ET ÉTANGS

La Truite Saumonée 39,00 €
Frégola Sarda au Bouillon Safrané et Anis Sauvage

La « Gambero Rosso », Marinée aux Agrumes 45,00 €
Anguille Fumée et Citron Caviar

La Queue de Lotte, Piquée aux Anchois 41,00 €
Juste Cuite, Jus Blond de Volaille

La Garniture, Patate Douce, Topinambour, Chou Kale et Betterave Chioggia 19,00 €

ÉTABLES, BERGERIES ET BASSES-COURS

Le Dos de Chevreuil, Rôti 45,00 €
Chou Rouge Braisé aux Airelles, Châtaigne, Sauce Poivrade

La Joue de Veau, Mitonnée au Morgon du Château 41,00 €
Champignons Sauvages

La Côte de Cochon « AOP Noir de Bigorre » 39,00 €
Cuite à Juste Température au Romarin et Laquée au Ketchup de Piquillos

La Garniture, Potimarron, Chou de Bruxelles, Rutabaga et Panais 19,00 €

BOCAGES, ALPAGES ET PÂTURAGES

Sélection de Fromages Frais et Affinés 15,00 €

DOUCEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES

La Pomme de Terre et La Patate Douce, Réunies, Sorbet Douceur 16,00 €

Le Soufflé Chaud, Grand-Marnier, Granité à l'Orange 16,00 €

Le Crémeux, Miel et Pomme Caramélisée, Glace Tonka 16,00 €

Le Chocolat Blanc, Griotte et Son Biscuit Cacao, Sorbet Chocolat Intense 16,00 €

Tous nos plats sont faits Maison. Détails des allergènes sur demande
Viandes bovines origine France.

Prix Nets TTC

Prix Nets TTC