

### *Fromages*

- Demi Saint Marcellin de la Mère Richard et sa verdurette 5€
- Fromage blanc nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel 5€
- Assortiment de fromages secs variés 7€

### *Desserts*

- Baba bouchon maison au rhum arrangé, minestrone d'ananas vanillé et chantilly 8€
- Sablé pressé cacahuète et caramel au beurre salé, mousse snickers 8€
- Streusel aux marrons et crémeux poire Williams, éclats de marrons glacés 8€
- Tarte mousseuse aux agrumes : dacquoise mandarine, gelée de kalamansi et mousse légère au citron de Menton 8€
- Lingot de chocolat grand cru Valrhona, biscuit sacher et ganache Nyangbo, cœur coulant cacaoté, glace praliné 8€
- Café ou thé gourmand : tarte aux agrumes, baba bouchon, sablé pressé cacahuète 9€

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes bovines, France*



## le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY

*le parc est un lieu de jeu pour nos jeunes convives sous votre surveillance,  
nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident  
et des frais pourront être engagés en cas de dégradations.*

### Planches apéritives

- L'ardoise de salaisons et viandes fumées du moment 15€
- Asiatique : nems, samossas, beignets de crevette, sauces asiatiques 15€

### Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons *En entrée 13€  
En plat 16€*
- Pavé de saumon fumé maison, crémeux de panais et confit de clémentine corse 15€
- Nem de sabodet Bobosse aux morilles, marmelade d'échalote et sucs de Syrah 14€
- Velouté de langoustine à la crème de Bresse, petits cocons de brochet, rouille siphonnée 15€
- Bloc de foie gras de canard pistache et noisette, cannelé façon pain d'épice, pain brioché toasté 16€

### Plat végétarien

- Gnocchis aux zestes et mousseline de butternut, mitonnée de légumes anciens 16€

*Nous nous efforçons d'élaborer une cuisine de saison, merci de votre compréhension si certains produits venaient à manquer, "nos produits sont faits maison".*

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes bovines, France*

### Viandes

- Tartare de bœuf charolais (180gr - origine France) au couteau, préparé ou César, frites maison, salade verte 17€
- Tournedos de bœuf confit à la moelle, carottes braisées et pomme duchesse façon Crécy, sauce bourguignonne 20€
- Boudin blanc maison de cochon ibérique Bellota, mille-feuille aux marrons, sauce albufera 22€
- Pintade fermière à la plancha et mousseline d'écrevisses, crêpes parmentières à la ciboulette sauce Nantua au jus de volaille 25€
- Filet de bœuf sauce foie gras, frites maison ou gratin dauphinois 28€

### Poissons

- Pavé de cabillaud rôti sur la peau, gnocchis aux zestes et mousseline de butternut, fumet au poivre de Timut 21€
- Raviole géante de gambas sauvages, mitonnée de légumes anciens et jus biscaïen 25€
- Noix de Saint Jacques à la plancha, mitonnée de légumes anciens, nage iodée à la feuille de kéfir 27€

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes bovines, France*

### • Menu de saison à 32€ •

*Pavé de saumon fumé maison,  
crémeux de panais et confit de clémentine corse*

*ou*

*Velouté de langoustine à la crème de Bresse,  
petits cocons de brochet, rouille siphonnée*

*ou*

*Nem de sabodet Bobosse aux morilles,  
marmelade d'échalote et sucs de Syrah*

*Tournedos de bœuf confit à la moelle,  
carottes braisées et pomme duchesse façon Crécy,  
sauce bourguignonne*

*ou*

*Boudin blanc maison de cochon ibérique Bellota,  
mille-feuille aux marrons, sauce albufera*

*ou*

*Pavé de cabillaud rôti sur la peau, gnocchis aux zestes  
et mousseline de butternut, fumet au poivre de Timut*

*Fromage ou Dessert choix à la carte  
(Supplément de 2€ pour le café ou thé gourmand)*

### • Menu du jour •

*(le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)*

*Entrée du jour : 6€*

*Plat du jour : 11€*

*Dessert du jour : 6€*

*Formule complète (entrée + plat + dessert) : 21€*

### • Menu de nos jeunes convives : 12€ (moins de 10 ans) •

*Une boisson au choix (sirop à l'eau, jus de fruits, soda)*

*Steak haché ou poisson blanc, frites maison*

*Moelleux au chocolat*

*Prix nets service compris  
Origine de nos viandes bovines, France*