Fromages

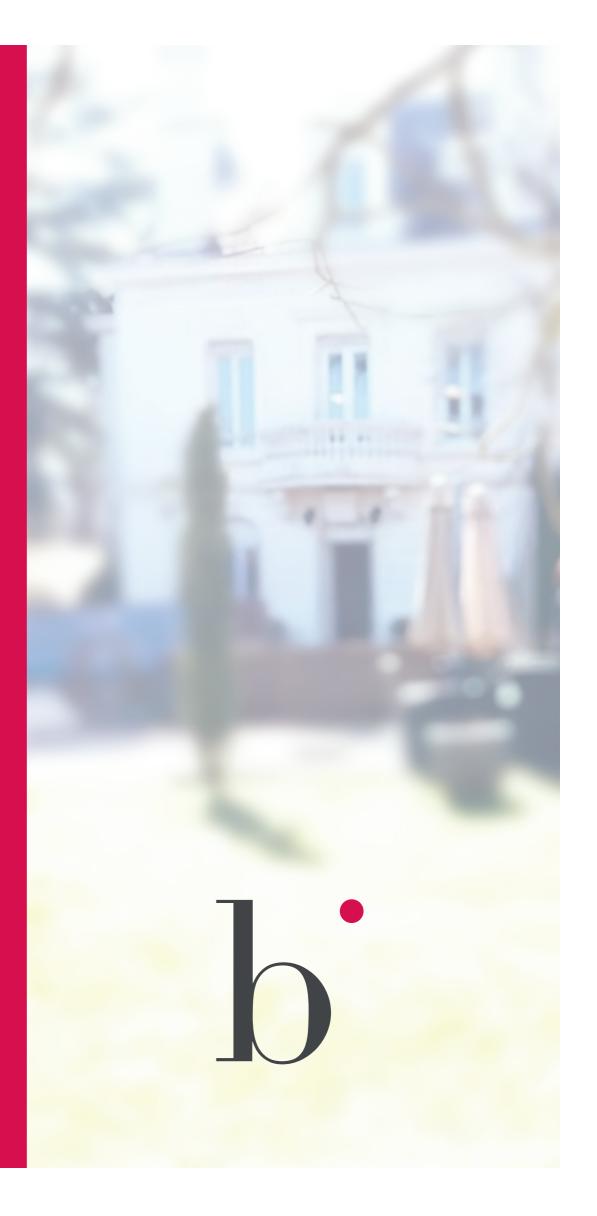
Demi Saint Marcellin de la Mère Richard et sa verdurette	5
 Fromage blanc nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel 	5
• Assortiment de fromages secs variés	7

Desserts	
Tiramisu exotique à la vanille de Madagascar et tartare de mangue	8€
 Crémeux amande et pain de gène moelleux, crumble de noix de cajou, coulis de groseille 	8€
 Savarin aux fruits rouges, ganache Opalys vanillée, fraises et sirop d'hibiscus 	8€
 Tarte chocolat grand cru Valrhona, mousse caramelia, macadamia crispies 	8€
• Granité framboise au limoncello, fruits frais de saison	8€
 Café ou thé gourmand : savarin aux fruits rouges, granité framboise et limoncello aux fruits frais, tarte chocolat 	9€



le bistro du château table gourmande & conviviale

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.



Prix nets service compris Origine des viandes bovines : "Union Européenne" Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Planches apéritives

15€

• L'ardoise de salaisons et viandes fumées du moment

• Asiatique : nems, samossas, beignets de crevette, sauces asiatiques $15^{\rm c}$ • César : poulet croustillant, sucrine, parmesan, tomates confites, câpres, sauce César $15^{\rm c}$

Entrées

 Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons 	En entrée 13€ En plat 16€
 Gravlax de saumon mariné aneth et baies roses, semoule végétale et chèvre frais au miel 	14€
 Aspic de lapin français poché à l'estragon, croquante de saison, gros câpres et huile d'olive de Provence 	14€
 Crémeux de tourteau et rémoulade d'asperge, gingembre et citron caviar 	15€
 Marbré de foie gras de canard grillé et cecina IGP, 	16€

Plat végétarien

artichaut violet, sucs de Porto blanc et brioche toastée

• Cromesquis de pomme de terre aux herbes, 16^{ϵ} artichaut violet et légumes de saison

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

Prix nets service compris Origine des viandes bovines : "Union Européenne" Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Viandes

- \bullet Tartare de bœuf charolais (180gr origine France) au couteau, $~17^{\rm c}$ préparé ou césar, frites maison, salade verte
- Fondant de veau braisé au jus, crème de champignons 20^{ϵ} et morilles, cannelloni printanier au parmesan
- Filet de canette des Dombes à la plancha, échalote confite 22^{ε} en robe des champs, cromesquis de pomme de terre et salade d'herbes croquante
- \bullet Canon d'agneau en fine croûte de chorizo, pousses $$26^{\rm c}$$ d'épinard et purée de haricots tarbais, jus à l'ail violet
- Filet de bœuf français à la plancha, sauce champignon 28^{ϵ} et morille, frites maison

Poissons

- \bullet Filet de lieu jaune à la plancha, petits pois et févettes, $$20^{\rm c}$$ radis et mousseux de roquette
- Filet d'omble chevalier à la grenobloise, cocotte 24^{ϵ} de ravioles de Roman aux écrevisses
- Médaillon de lotte à la plancha, betteraves jaune et chiogga à l'oseille, huile vierge de laurier

Prix nets service compris Origine des viandes bovines : "Union Européenne" Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

• Menu de saison à 32€ •

Gravlax de saumon mariné aneth et baies roses, semoule végétale et chèvre frais au miel

ou

Aspic de lapin français poché à l'estragon, croquante de saison, gros câpres et huile d'olive de Provence

ou

Crémeux de tourteau et rémoulade d'asperge, gingembre et citron caviar

Filet de lieu jaune à la plancha, petits pois et févettes, radis et mousseux de roquette

ou

Fondant de veau braisé au jus, crème de champignons et morilles, cannelloni printanier au parmesan

ou

Filet de canette des Dombes à la plancha, échalote confite en robe des champs, cromesquis de pomme de terre et salade d'herbes croquante

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 des viandes bovines : "Union Européenne" Les informations relatives aux allergènes neuvent être consultées à l'accueil du restaurant