



Menu d'été à 32€

Tataki de thon aux graines de sésame, légumes croquants et gingembre au vinaigre

ou

Marinade de poulet au curry, taboulé d'épeautre et crémeux de maïs

Filet de daurade royale à la plancha, écrasé de pomme de terre aux zestes, tartare de tomate tiède au basilic

ou

Noix de gigot d'agneau braisé 5 heures, « délicatesse » confites, salade d'herbes et sauce vierge aux arachides

Demi Saint Marcellin et sa verdurette (supplément 5€)

ou

Fromage blanc à la crème (supplément 5€)

Charlotte abricot et espuma calisson, tartare de nectarine et pêche de vigne

ou

Cheesecake rhubarbe et citron vert, streuzel et coulis acidulé

Menu d'été à 39€

Mise en bouche de notre chef

Tataki de thon aux graines de sésame, légumes croquants et gingembre au vinaigre

ou

Carpaccio de magret fumé, pressé de courgette, pistou de roquette et pignons grillés

Pavé de maigre de pêche française, fenouil cru et cuit, salsa d'avocat à la coriandre

ou

Filet de bœuf à la plancha, sauce béarnaise, lasagne d'aubergine à la crème de parmesan

Demi Saint Marcellin et sa verdurette (supplément 5€)

ou

Fromage blanc à la crème (supplément 5€)

Pavlova aux fraises façon melba : meringue, fraise et marmelade, glace vanille et chantilly

ou

Macaron chocolat grand cru Valrhona, miroir de cacao, mousse Tulakalum

ou

Les gourmandises du pâtissier :

cheesecake rhubarbe et citron vert, granité framboise au limoncello et fruits frais, macaron chocolat grand cru Valrhona

Menu d'été 2019 pour nos jeunes convives (moins de 10 ans) : 12€

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

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY