

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€
- Assiette de fromages secs et variés des bergers du Larzac 15€ à partager à deux

Desserts

- Paris-Brest du bistro, sauce pralinée et noisettes torréfiées 8€
- Cannelé bordelais et banane rôtie, crème diplomate au rhum vieux 8€
- Pomme confite à la vanille Malgache, sablé aux noix et caramel de figue 8€
- Poire rôtie et mousse spéculos, tuile de feuilletage au sucre roux 8€
- Sphère chocolat Valrhona grand cru, moelleux marron, sauce cacao 8€
- Café ou thé gourmand : sphère chocolat marron, cannelé bordelais, poire rôtie et mousse spéculos 9€

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



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, sauce asiatique 15€
- César : poulet croustillant, sucrine, parmesan, tomates confites, câpres, sauce César 15€
- Fromage : sélection de fromages secs et variés des bergers du Larzac 15€

Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons *En entrée 13€
En plat 17€*
- Ravioli ouvert de champignons, jaune œuf coulant sauce meurette 13€
- Jambon de coche du Lagastou cru et séché, brousse de brebis BIO, noisettes, pain aux figues et pousses d'épinards 14€
- Dentelle d'esturgeon fumé maison et lentilles vertes de Puy, fine gelée anisée, crème d'Isigny au céleri 15€
- Pâté en croûte maison de veau et cèpes, pickles de champignons 16€

Plat végétarien

- Risotto rouge de Camargue au vieux Rodez, poêlée de champignons 17€

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 des viandes bovines : "France"
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*

Viandes

- Tartare de bœuf charolais (180gr - origine France) au couteau, préparé ou César, frites maison, salade verte 17€
- Tourte de cochon Capelin confit et marrons, embeurrée de butternut et jus corsé 20€
- Cuisse de canard de la ferme du Bouyssou braisée au cassis, écrasé de patate douce au gingembre, chips de vitelotte 22€
- Filet de bœuf grillé sauce aux cèpes, frites maison 28€
- Côte de veau Aveyronnais 350g à la plancha, purée au beurre et jus aux cèpes 29€

Poissons

- Ballottine de cabillaud demi-sel et parmentier à l'ail doux, marinière de poireaux grillés, crevettes grises et coquillages 21€
- Filet de bar BIO à la plancha, risotto rouge de Camargue au vieux Rodez, brocolis et sabayon iodé 25€
- Noix de st Jacques caramélisées, panais et betteraves, émulsion au poivre Tchuli 28€
- Sole meunière selon arrivage, risotto rouge de Camargue 39€

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

• Menu de saison à 32€ •

*Ravioli ouvert de champignons,
jaune œuf coulant sauce meurette
ou
Jambon de coche du Lagastou cru et séché, brousse de brebis BIO,
noisettes, pain aux figues et pousses d'épinards
ou
Dentelle d'esturgeon fumé maison et lentilles vertes de Puy,
fine gelée anisée, crème d'Isigny au céleri*

*Tourte de cochon Capelin confit et marrons,
embeurrée de butternut et jus corsé
ou
Cuisse de canard de la ferme du Bouyssou braisée au cassis,
écrasé de patate douce au gingembre, chips de vitelotte
ou
Ballottine de cabillaud demi-sel et parmentier à l'ail doux,
marinière de poireaux grillés, crevettes grises et coquillages*

*Fromage ou Dessert choix à la carte
(Supplément de 2€ pour le café ou le 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 peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*