



### **Menu d'automne à 32€**

*Dentelle d'esturgeon fumé maison et lentilles vertes de Puy, fine gelée anisée, crème d'Isigny au céleri*  
ou

*Ravioli ouvert de champignons, jaune œuf coulant sauce meurette*

*Ballottine de cabillaud demi-sel et parmentier à l'ail doux, marinère de poireaux grillés, crevettes grises et coquillages*  
ou

*Tourte de cochon Capelin confit et marrons, embeurrée de butternut et jus corsé*

*Demi Saint Marcellin et sa verdurette (supplément 5€)*

ou

*Fromage blanc à la crème (supplément 5€)*

*Poire rôtie et mousse spéculos, tuile de feuilletage au sucre roux*

ou

*Paris-Brest du bistro, sauce pralinée et noisettes torréfiées*

### **Menu d'automne à 39€**

*Mise en bouche de notre chef*

*Dentelle d'esturgeon fumé maison et lentilles vertes de Puy, fine gelée anisée, crème d'Isigny au céleri*  
ou

*Pâté en croûte maison de veau et cèpes, pickles de champignons*

*Filet de bar BIO à la plancha, risotto rouge de Camargue au vieux Rodez, brocolis et sabayon iodé*

ou

*Filet de bœuf grillé sauce aux cèpes, purée de pommes de terre et légumes d'automne*

*Demi Saint Marcellin et sa verdurette (supplément 5€)*

ou

*Fromage blanc à la crème (supplément 5€)*

*Pomme confite à la vanille Malgache, sablé aux noix et caramel de figue*

ou

*Sphère chocolat Valrhona grand cru, moelleux marron, sauce cacao*

ou

*Les gourmandises du pâtissier :*

*Sphère chocolat marron, cannelé bordelais, poire rôtie et mousse spéculos*

### **Menu d'automne 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