



Menu d'hiver à 32€

Velouté de topinambour aux noix de pétoncle coraillées

ou

Mosaïque de cochon noir gascon : filet rosé, jambon confit, rilette et farce à l'ancienne, purée de marron et mâche

Effeillé d'églefin et haddock sauce poulette à la verveine, perles de Savoie et matignon de légumes

ou

Joue de bœuf Herdshire (250gr) confite, ravioli de foie gras, légumes et bouillon de pot au feu

Demi Saint Marcellin et sa verdurette (supplément 5€)

ou

Fromage blanc à la crème (supplément 5€)

Sablé breton et mousse d'agrumes, crémeux combava et coulis d'orange sanguine

ou

Mille-feuille au caramel, sauce caramel à la fleur de sel

Menu d'hiver à 39€

Eclair de tourteau et crémeux de langoustine à la citronnelle, betterave et sirop de gingembre

ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney exotique, coulis de passion vanillé et pain toasté

Médaillon de flétan blanc doré au sautoir, chabrot de légumes anciens au Tio Pepe

ou

Filet de bœuf français (200gr) à la plancha, sauce foie gras, lasagne aux champignons forestiers

Demi Saint Marcellin et sa verdurette (supplément 5€)

ou

Fromage blanc à la crème (supplément 5€)

Macaron exotique et mousse flan de coco

ou

Chaud froid de chocolat grand cru Valrhona, cacao siphonné et meringues

ou

Les gourmandises du pâtissier :

macaron exotique, chaud froid de chocolat, sablé breton et mousse d'agrumes

Menu d'hiver 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