

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€

Desserts

- Sablé breton et mousse d'agrumes, crémeux combava et coulis d'orange sanguine 8€
- Mille-feuille au caramel, sauce caramel à la fleur de sel 8€
- Macaron exotique et mousse flan de coco 8€
- Chaud froid de chocolat grand cru Valrhona, cacao siphonné et meringues 8€
- La fameuse brioche en pain perdu, crémeux de fromage blanc vanillé, sirop de mandarine impériale 8€
- Café ou thé gourmand : macaron exotique, chaud froid de chocolat, sablé breton et mousse d'agrumes 9€

Prix nets service compris
Origine des viandes bovines : "France - UK"
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, sucrose, 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€*
- Velouté de topinambour aux noix de pétoncle coraillées 14€
- Mosaïque de cochon noir gascon : filet rosé, jambon confit, rilette et farce à l'ancienne, purée de marron et mâche 14€
- Eclair de tourteau et crémeux de langoustine à la citronnelle, betterave et sirop de gingembre 16€
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney exotique, coulis de passion vanillé et pain toasté 17€

Plat végétarien

- Lasagne aux champignons forestiers et légumes de saison 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 - UK"
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€
- Crumble de canard confit aux noix de cajou, lentilles corail façon « dahl », jus aigre doux 21€
- Joue de bœuf Herdshire (250gr) confite, ravioli de foie gras, légumes et bouillon de pot au feu 22€
- Escalope de veau de l'Aveyron (200gr) panée à la milanaise, beurre persillé et lasagne aux champignons forestiers 25€
- Filet de bœuf français (200gr) à la plancha, sauce foie gras, frites maison 28€
- Ris de veau meunière, jus truffé, lasagne aux champignons forestiers 33€

Poissons

- Effeillé d'églefin et haddock sauce poulet à la verveine, perles de Savoie et matignon de légumes 21€
- Médaille de flétan blanc doré au sautoir, chabrot de légumes anciens au Tio Pepe 25€
- Soufflé de crevettes et gambas grillées sauce homardine, chou chinois farci aux lentilles de chêne 26€

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

• Menu de saison à 32€ •

*Velouté de topinambour aux noix de pétoncle coraillées
ou
Eclair de tourteau et crémeux de langoustine à la citronnelle,
betterave et sirop de gingembre
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 poulet à la verveine,
perles de Savoie et matignon de légumes
ou
Crumble de canard confit aux noix de cajou,
lentilles corail façon « dahl », jus aigre doux
ou
Joue de bœuf Herdshire (250gr) confite, ravioli de foie gras,
légumes et bouillon de pot au feu*

*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 : "France - UK"
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*