



## Menu d'été 33€

*Salade thaï aux nouilles marinées et primeurs, œuf poché croustillant*

*ou*

*Pan con tomate au jambon truffé, salade d'herbes et parmesan*

-----

*Rôti de lieu mariné au jus de piperade, escabèche de légumes des Monts du Lyonnais*

*ou*

*Suprême de poulet mariné citron gingembre, courgette farcie au tahini et céréales, jus aigre doux*

-----

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

*ou*

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

-----

*Pavlova aux fruits rouges, marmelade de framboise et chantilly à la vanille bourbon*

*ou*

*Crèmeux pêche de vigne et clafoutis aux nectarines, mousse au lait d'amande*

## Menu d'été à 40€

*Tataki de thon, légumes croquants et soja au sésame*

*ou*

*Tartare de magret fumé au caviar d'aubergine, citron confit, sauce miel cumin*

-----

*Filet de bar grillé, fenouil confit et artichauts grillés, sauce vierge olive tomate*

*ou*

*Filet de bœuf (200gr) à la plancha, jus au poivre de Timut, patatas bravas et salade d'herbes*

-----

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

*ou*

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

-----

*Pavlova aux fruits rouges, marmelade de framboise et chantilly à la vanille bourbon*

*ou*

*Succès au chocolat grand cru Valrhona, praliné cacahuète*

*ou*

*Les gourmandises du pâtissier :*

*granité au citron, succès au chocolat grand cru, pavlova aux fruits rouges*

## Menu d'été pour nos jeunes convives (moins de 10 ans) : 11€

*Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison*

*Coupe glacée : vanille fraise*

Prix nets service compris

# le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY