



### **Menu d'automne 33€**

*Oeuf cocotte au lard paysan, cappuccino de trompettes et huile de noisette*

*ou*

*Saumon d'Écosse mariné aux cranberries, semoule végétale et panna cotta de choux fleur*

*Filet de sébaste à la plancha, riz rouge aux panais fondants, velouté de butternut acidulé au jus de passion*

*ou*

*Pintade fermière farcie aux marrons, sauce coq au vin, cannelloni de ricotta aux champignons*

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

*ou*

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

*Financier aux pommes confites, mousse crème caramel, éclats de nougatine*

*ou*

*Sablé cacao et crémeux chocolat noir, ganache légère Valrhona*

### **Menu d'automne à 40€**

*Saumon d'Écosse mariné aux cranberries, semoule végétale et panna cotta de choux fleur*

*ou*

*Foie gras de canard mi cuit en croûte de pistache, aigre doux de potimarron al dente et pain toasté*

*Médailillon de lotte fumée aux agrumes, purée au beurre noisette, brocoli en tempura et jus de langoustines*

*ou*

*Filet de bœuf (200gr) à la plancha, crème de cèpes, cannelloni de ricotta aux champignons*

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

*ou*

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

*Poire pochée sauce chocolat, mueslis figue et noix de pécan, crémeux vanille*

*ou*

*Choux façon Paris Brest et coulis de noisette*

*ou*

*Les gourmandises du pâtissier :  
sablé cacao, financier aux pommes, choux praliné*

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

*Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison*

*Moelleux au chocolat et glace vanille*

Prix nets service compris

**le bistro du château**

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY