

Fromages

- Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier et ses jeunes pousses 5€
- Fromage blanc nature ou à la crème ou au coulis de fruits rouges ou au miel 5€

Desserts

- Granité au mojito et fruits frais de saison 8€
- Crémeux de fromage frais aux zestes, compotée de fruits rouges et framboises fraîches, 8€
- Fraise melba du Bistro : glace vanille et sorbet fraise, fraises fraîches et chantilly 8€
- Macaron aux chocolats Valrhona : ganache noire et mousse dulcey 8€
- Café ou thé gourmand : macaron au chocolat, granité au mojito, crémeux aux zestes et fruits rouges 9€



Prix nets service compris
Origine des viandes bovines : "France, Union Européenne"
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.*

b

Apéritifs à partager

- Végétarienne : houmous, guacamole, tartare de tomate, tzatziki, caviar d'aubergine 13€
- Asiatique : nems, samossas, beignets de crevettes, sauce aigre douce, sucrine et menthe fraîche 15€
- Nordique : saumon fumé, saumon gravlax et tarama de cabillaud 16€
- Croque-monsieur au jambon truffé 16€
- Chiffonnade de jambon ibérique 16€
- Fromage : sélection de fromages secs et frais du berger du Larzac 18€

RAMON PENA : Conserves iodées de la côte galicienne

- Petites sardines à l'huile d'olive 7€
- Moules à l'escabèche 7€
- Ventrèche de thon à l'huile d'olive 9€

Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons *En entrée 13€
En plat 17€*
- Tartare de saumon et crème fouettée aux herbes, gelée de concombre au citron vert 13€
- Rémoulade d'asperge et œuf mimosa au jambon truffé 13€

Plats végétariens

- Carpaccio de tomates au pesto, mozzarella Burrata des Pouilles et balsamique vieux 19€
- Linguine Garofalo, pointes et crème d'asperges, parmesan 16€

*Nous nous efforçons d'élaborer une cuisine de saison,
merci de votre compréhension si certains produits venaient à manquer.*

*Prix nets service compris
Origine des viandes bovines : "France, Union Européenne"
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€
- Noisettes de veau à la plancha, écrasé de pomme de terre et printanière de légumes, jus corsé 22€
- Pluma de cochon ibérique à la plancha, rattes persillées et légumes verts, jus à l'ail confit 25€
- Filet de bœuf (180gr) grillé à la plancha, sauce béarnaise, frites maison 28€
- Côte de bœuf de l'Aubrac grillée (pour 2 personnes), sauce béarnaise, frites maison et salade 65€

Poissons

- Dos de cabillaud rôti, crème d'asperges, risotto arborio aux légumes 21€
- Tartare de saumon et crème fouettée aux herbes, gelée de concombre au citron vert, frites maison et salade 22€
- Linguine Garofalo au saumon fumé, crème aux asperges et parmesan 23€
- Filet de bar à la plancha, sauce vierge aux pignons grillés, écrasé de pommes de terre et printanière de légumes 25€



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

● Menu de saison à 33€ ●

*Tartare de saumon et crème fouettée aux herbes,
gelée de concombre au citron vert
ou
Rémoulade d'asperge et œuf mimosa au jambon truffé*

*Dos de cabillaud rôti, crème d'asperges,
risotto arborio aux légumes
ou
Noisettes de veau à la plancha, écrasé de pomme de terre et
printanière de légumes, jus corsé*

*Fromage ou Dessert choix à la carte
(Supplément de 2€ pour le café ou le thé gourmand)*

● Menu du jour ●

(le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

*Entrée du jour : 6€
Plat du jour : 12€
Dessert du jour : 6€
Formule complète (entrée + plat + dessert) : 22€*

● Menu de nos jeunes convives : 11€ (moins de 10 ans) ●

*Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison
Coupe glacée : glace vanille et sorbet fraise*

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