



Menu Bistro

Prix : 33€ TTC par personne

Gravlax de saumon et crème fouettée aux herbes, gelée de concombre au citron vert

ou

Tarte fine aux tomates confites, mousse de mozzarella, pignons et basilic

Filet de cabillaud à la plancha, écrasé de pomme de terre au citron et légumes de saison, sauce vierge

ou

Suprême de poulet, crumble de tomate et parmesan, risotto carnaroli et jus au balsamique

Demi Saint Marcellin et ses jeunes pousses (supplément 5€)

ou

Fromage blanc à la crème ou nature (supplément 5€)

Crèmeux de fromage frais aux zestes, compotée de fruits rouges et framboises fraîches

ou

Moelleux abricot aux pépites de chocolat, mousse au chocolat extra bitter Valrhona

Menu Château

Prix : 40€ TTC par personne

Tataki de thon à l'huile de sésame et légumes croquants au soja

ou

Mousse d'aubergine et chiffonnade de jambon à la truffe, tuile de parmesan et roquette

Filet de bar à la plancha, courgettes et frites de polenta aux olives, pistou de tomates confites

ou

Filet de bœuf (180gr) grillé à la plancha, pomme paillason et légumes de saison, jus corsé

Demi Saint Marcellin et ses jeunes pousses (supplément 5€)

ou

Fromage blanc à la crème ou nature (supplément 5€)

Fraises et framboises melba, chantilly à la vanille bourbon

ou

Crumble aux deux chocolats Valrhona : ganache noire et mousse lactée

ou

Les gourmandises du pâtissier : Crumble chocolat, moelleux abricot et crèmeux aux fruits rouges

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

Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison

Coupe glacée : glace vanille et sorbet fraise

Prix nets service compris

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY