

Fromages

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

Desserts

- Granité abricot et nectarine à la menthe, fruits frais de saison 8€
- Royal croustillant aux framboises : feuilletine et crémeux framboise, mousseline à la vanille Bourbon et framboises fraîches 8€
- Fraise melba du Bistro : glace vanille et sorbet fraise, fraises fraîches et chantilly 8€
- Finger chocolat yuzu : dacquoise cacao et ganache noire Valrhona, mousse et gelée de yuzu 8€
- Café ou thé gourmand : royal framboise, granité abricot nectarine et finger chocolat yuzu 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 de Parme 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€
- Ventrière 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€
- Antipasti de légumes grillés et jambon de Parme, pesto et tuile de parmesan *En entrée 13€
En plat 19€*

Plats végétariens

- Carpaccio de tomates au pesto, mozzarella Burrata des Pouilles et balsamique vieux 19€
- Tagliatelles fraîches aux cèpes persillés, tomates confites, pignons de pin et courgettes 17€

*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€
- Magret de canard à la plancha, aubergine à la parmigiana et jus à la sarriette 22€
- Pluma de cochon ibérique laquée aux épices douces, pommes de terre nouvelles persillées et salade d'herbes fraîches 25€
- Filet de bœuf (180gr) grillé à la plancha, sauce béarnaise, frites maison 28€
- Côte de bœuf de l'Aubrac grillée (1kg pour 2 personnes), sauce béarnaise, frites maison et salade 65€

Poissons

- Filet de daurade royale grillé, riz vénéré aux poivrons grillés, courgette ronde et tomates anciennes au citron et basilic 22€
- Tartare de saumon et crème fouettée aux herbes, gelée de concombre au citron vert, frites maison et salade 22€
- Tagliatelles fraîches aux gambas et cèpes persillés, tomates confites, pignons de pin et courgettes 26€
- Filet de turbot à la plancha, wok de légumes aux nouilles sautées et jus de gambas acidulé 28€

*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
Antipasti de légumes grillés et jambon de Parme,
pesto et tuile de parmesan*

*Filet de daurade royale grillé, riz vénéré aux poivrons grillés,
courgette ronde et tomates anciennes au citron et basilic
ou
Magret de canard à la plancha, aubergine à la parmigiana
et jus à la sarriette*

*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*