



## Menu Bistro

Prix : 33€ TTC par personne

*Cappuccino de châtaigne au lard paysan grillé et potimarron, crème légère fumée*

ou

*Pickles de girolles et pommes de terre Amandine à l'huile, saumon fumé et œuf poché*

*Ballotine de poulet fermier farcie aux cèpes, tatin de butternut et purée maison, jus aux champignons*

ou

*Rôti de merlu et mousseline de crevettes au piment d'Espelette,  
cannelloni aux légumes d'automne et sauce poulette au jus de moules*

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

ou

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

*Le gros chou au craquelin, crème Paris-Brest et coulis de noisette*

ou

*Tatin de poires et coing à la confiture de lait, glace au yaourt*

## Menu Château

Prix : 40€ TTC par personne

*Terrine de foie gras aux noisettes, poire pochée au vin épicé et pain brioché toasté*

ou

*Pickles de girolles et pommes de terre Amandine à l'huile, saumon fumé et œuf poché*

*Filet de bœuf français à la plancha, jus aux champignons, cannelloni aux légumes d'automne*

ou

*Blanquette de lotte au coulis de homard, parmentier aux poireaux fondants et chips de topinambour*

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

ou

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

*Baba au rhum maison et pommes confites aux raisins, crème pâtissière à la vanille Bio*

ou

*Moelleux chocolat noir Valrhona et cœur coulant pistache, chantilly infusée au café*

ou

*Les gourmandises du pâtissier : chou au craquelin, tatin poire et coing, moelleux chocolat pistache*

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

*Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison*

*Moelleux au chocolat*

Prix nets service compris

# le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY