



Menu de la Saint-Valentin 2022

Prix : 49€ TTC (hors boissons)

servi pour le dîner du lundi 14 février 2022

Amuse-bouches : foie-gras mi-cuit & gravlax de saumon

L'accord : cocktail des amoureux (crème de framboise, lillet rosé, vin blanc pétillant) : 8€ la coupe de 10cl

Brouillade d'œuf de ferme à la crème de Bresse et truffe noire, pomme Maxime croustillante

L'accord : Blanc Roussanne, Les Vignes d'à Côté, Yves Cuilleron, 2020 : 6€ le verre de 12cl

Filet de turbot rôti et écume de verveine, mousseline de lentille corail

L'accord : Blanc Saint-Véran, domaine de la Bâtie, 2020 : 7€ le verre de 12cl

Tournedos de bœuf grillé à la plancha, pak choi snacké et muffin de carotte, jus corsé au foie gras

L'accord : Rouge Bordeaux, Clarandelle, 2015 : 7€ le verre de 12cl

Sabayon au jus de passion gratiné, fruits exotiques à la vanille Bio et crémeux Piña Colada

L'accord : Champagne Brut Mumm Cordon Rouge : 8€ la coupe de 10cl

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

— CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY —