

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€
- Assiette 3 fromages : demi Saint-Marcellin, Saint-Nectaire et Comté 9€

Desserts

- Fraise melba : glace vanille et sorbet fraise, fraises fraîches et chantilly 8€
- Pavlova aux nectarines, compotée d'abricots au miel 8€
- Tarte sablée aux framboises, crème légère au yuzu 8€
- Gaufre maison, compote de pomme, sauce chocolat et chantilly 8€
- Coupe glacée au chocolat noir, éclats de meringue, feuillantine, sauce cacao et chantilly 8€
- Café ou thé gourmand : pavlova nectarine et abricot, sablé aux framboises, gaufre au chocolat et chantilly 9€
- Champagne gourmand : : pavlova nectarine et abricot, sablé aux framboises, gaufre au chocolat et chantilly 15€



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

Planches apéritives à partager... ou pas

- Végétarienne : houmous au citron confit et pain pita, guacamole et nachos, piment doux 14€
- Asiatique : nems de poulet (6 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux 15€
- Croque-monsieur au jambon truffé 16€
- Italienne : burrata des Pouilles, crème de balsamique, tomates cerise, pesto et gressin 17€
- Nordique : saumon fumé maison, pain nordique, crème citronnée, beurre demi sel 17€
- Japonaise : duo de tataki (thon et bœuf), sauce soja, gingembre et wasabi 17€
- Charcuterie et fromage : jambon Serrano, chorizo ibérique, rosette, Saint Nectaire, comté et tome de Savoie 18€

Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons *En entrée 14€
En plat 18€*
- Tartare de thon à la coriandre, citron vert et gingembre, mousse de wasabi 15€
- Tian de tomates fraîches au pistou et balsamique, burratina truffée 15€

Plats végétariens

- Burrata des Pouilles, crème de balsamique, tomates cerise, pesto et gressin 17€
- Linguines aux courgettes grillées, pistou et tomates confites 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 19€
- Noix de veau cuite à basse température, girolles persillées et pommes de terre nouvelles, jus de rôti 23€
- Pluma de cochon bellota à la plancha, piperade au piment d'Espelette et artichauts grillés, jus à la sarriette 27€
- Selle d'agneau farcie à la provençale, courgettes grillées et caviar d'aubergines, jus aux olives taggiasche 29€
- Filet de bœuf (200 gr) grillé à la plancha, sauce béarnaise et frites maison 32€
- Côte de bœuf (1kg pour 2 personnes) grillée, sauce béarnaise, frites maison et salade verte 69€

Poissons

- Tartare de thon à la coriandre, citron vert et gingembre, frites maison et salade verte 22€
- Filet de bar grillé, salsa de tomate fraîche et avocat aux herbes, riz sauté aux oignons doux 22€
- Linguines aux gambas grillées, courgettes, pistou et tomates confites 28€
- Filet de maigre à la plancha, fricassée d'épeautre aux aubergines grillées, vierge de légumes aux pignons 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 35€ ●

*Tartare de thon à la coriandre, citron vert et gingembre,
mousse de wasabi
ou
Tian de tomates fraîches au pistou et balsamique,
burratina truffée*

*Filet de bar grillé, salsa de tomate fraîche et avocat aux herbes,
riz sauté aux oignons doux*

*ou
Noix de veau cuite à basse température, girolles persillées et
pommes de terre nouvelles, jus de rôti*

*Fromage ou Dessert choix à la carte
(Supplément : café ou thé gourmand 2€ /
assiette 3 fromages 4€ / champagne gourmand 8 €)*

● Menu du jour ●

(le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Entrée du jour : 6,50€

Plat du jour : 13€

Dessert du jour : 6,50€

Formule complète (entrée + plat + dessert) : 24€

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

*Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison
Coupe glacée (2 boules) : 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