



Menu Bistro

Prix : 35€ TTC par personne

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

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

ou

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

Fraise melba : glace vanille et sorbet fraise, fraises fraîches et chantilly

ou

Pavlova aux nectarines, compotée d'abricots au miel

Menu Château

Prix : 42€ TTC par personne

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 maigre à la plancha, fricassée d'épeautre aux aubergines grillées, vierge de légumes aux pignons

ou

Filet de bœuf grillé à la plancha, fricassée d'artichauts en persillade, pomme paillasson et jus corsé

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

ou

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

Tarte sablée aux framboises, crème légère au yuzu

ou

Coupe glacée au chocolat noir, éclats de meringue, feuillantine, sauce cacao et chantilly

ou

Les gourmandises du pâtissier :

pavlova nectarine et abricot, sablé aux framboises, gaufre au chocolat et chantilly

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

Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison
Coupe glacée (2 boules) : glace vanille et sorbet fraise

Prix nets service compris

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY