

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

- Poire rôtie au caramel, croustillant aux noisettes et noix,
mousse Dulcey 8€
- Tiramisu aux marrons et mousse spéculos,
crème au mascarpone et tuile au grué 8€
- Tatin de pommes à la vanille et brioche feuilletée
aux pralines roses, crème anglaise siphonnée 8€
- Gaufre maison, compote de pomme, sauce chocolat et chantilly 8€
- Macaron aux deux chocolats Valrhona,
crèmeux noir et mousse lactée 8€
- Café ou thé gourmand :
macaron au chocolat, poire caramélisée et croustillant aux
noix, tiramisu aux marrons et mousse spéculos 9€
- Champagne gourmand :
macaron au chocolat, poire caramélisée et croustillant aux
noix, tiramisu aux marrons et mousse spéculos 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

- Asiatique : nems de poulet (6 pièces), sucrine, menthe fraîche et sauce au piment doux 15€
- Croque-monsieur au jambon truffé 16€
- Nordique : saumon fumé maison, pain nordique, crème citronnée, beurre demi sel 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€
- Velouté de cèpes et œuf parfait, allumettes de cecina 14€
- Truite des fjords, saumon et cabillaud fumés maison, mousse de raifort et œuf de hareng, pain viking grillé 15€
- Foie gras de canard mi-cuit à la crème de pistaches, confit de figues au Porto et pain brioché toasté 19€

Plat végétarien

- Crique de panais et patate douce, légumes racine glacés et mousseline de potimarron 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 et salade verte 19€
- Échine de cochon de montagne braisée puis snackée, crêpe de panais et patate douce jus aux châtaignes 23€
- Pintade farcie au foie gras et choux chinois, sauce aux trompettes et gratin aux champignons 27€
- Escalope de veau français (180g) panée à la milanaise, tagliatelles fraîches et fondue de tomate 26€
- Filet de bœuf français (200 gr) grillé à la plancha, gratin aux champignons, sauce aux trompettes 32€

Poissons

- Filet de merlu grillé, gnocchis et mousseline de potimarron, jus de moules crémeux 23€
- Blanquette de cabillaud au jus de gambas, moules et crevettes, légumes racine glacés 26€
- Noix de St Jacques à la plancha, parmentier de poireaux au corail, crème de haddock 32€

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€

Velouté de cèpes et œuf parfait, allumettes de cecina ou

Truite des fjords, saumon et cabillaud fumés maison, mousse de raifort et œuf de hareng, pain viking grillé

Filet de merlu grillé, gnocchis et mousseline de potimarron, jus de moules crémeux

ou
Échine de cochon de montagne braisée puis snackée, crêpe de panais et patate douce jus aux châtaignes

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
Moelleux au chocolat Valrhona

Prix nets service compris
Origine des viandes bovines : "France, Union Européenne"
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant