



## Menu Bistro

Prix : 35€ TTC par personne

*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 crémé*  
ou  
*Échine de cochon de montagne braisée puis snackée, crique de panais et patate douce jus aux châtaignes*  
-----  
*Demi Saint Marcellin et ses jeunes pousses (supplément 5€)*  
ou  
*Fromage blanc à la crème ou nature (supplément 5€)*  
-----  
*Poire rôtie au caramel, croustillant aux noisettes et noix, mousse Dulcey*  
ou  
*Tiramisu aux marrons et mousse spéculos, crème au mascarpone et tuile au grué*

## Menu Château

Prix : 42€ TTC par personne

*Foie gras de canard mi-cuit à la crème de pistaches, confit de figues au Porto et pain brioché toasté*  
ou  
*Truite des fjords, saumon et cabillaud fumés maison, mousse de raifort et œuf de hareng, pain viking grillé*  
-----  
*Noix de st jacques à la plancha, parmentier de poireaux au corail, crème de haddock*  
ou  
*Filet de bœuf (200 gr) grillé à la plancha, gratin aux champignons, sauce aux trompettes*  
-----  
*Demi Saint Marcellin et ses jeunes pousses (supplément 5€)*  
ou  
*Fromage blanc à la crème ou nature (supplément 5€)*  
-----  
*Tatin de pommes à la vanille et brioche feuilletée aux pralines roses, crème anglaise siphonnée*  
ou  
*Macaron aux deux chocolats Valrhona, crèmeux noir et mousse lactée*  
ou  
*Les gourmandises du pâtissier :*  
*Macaron au chocolat, poire caramélisée et croustillant aux noix, tiramisu aux marrons et mousse spéculos*

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

*Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison*  
*Moelleux au chocolat Valrhona*

Prix nets service compris

# le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY