Fromages

- Demi Saint Marcellin de la Maison Cellerier 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 Beaufort *9€*

Desserts

- Moelleux au thé Earl Grey, crémeux au yuzu et mascarpone au sésame noir *8€*
- Gros chou meringué façon Paris Brest *8€*
- Brioche comme un pain perdu et caramel à la fleur de sel, glace vanille *8€*
- Mousse au chocolat grand cru Valrhona et sablé à l'orange, ganache au Grand Marnier *8€*
- Tatin de pommes à la cannelle, glace à la vanille *8€*
- Café ou thé gourmand : chou façon Paris Brest, mousse au chocolat et sablé à l'orange, tatin de pommes *9€*
- Champagne gourmand : chou façon Paris Brest, mousse au chocolat et sablé à l'orange, tatin de pommes *15€*

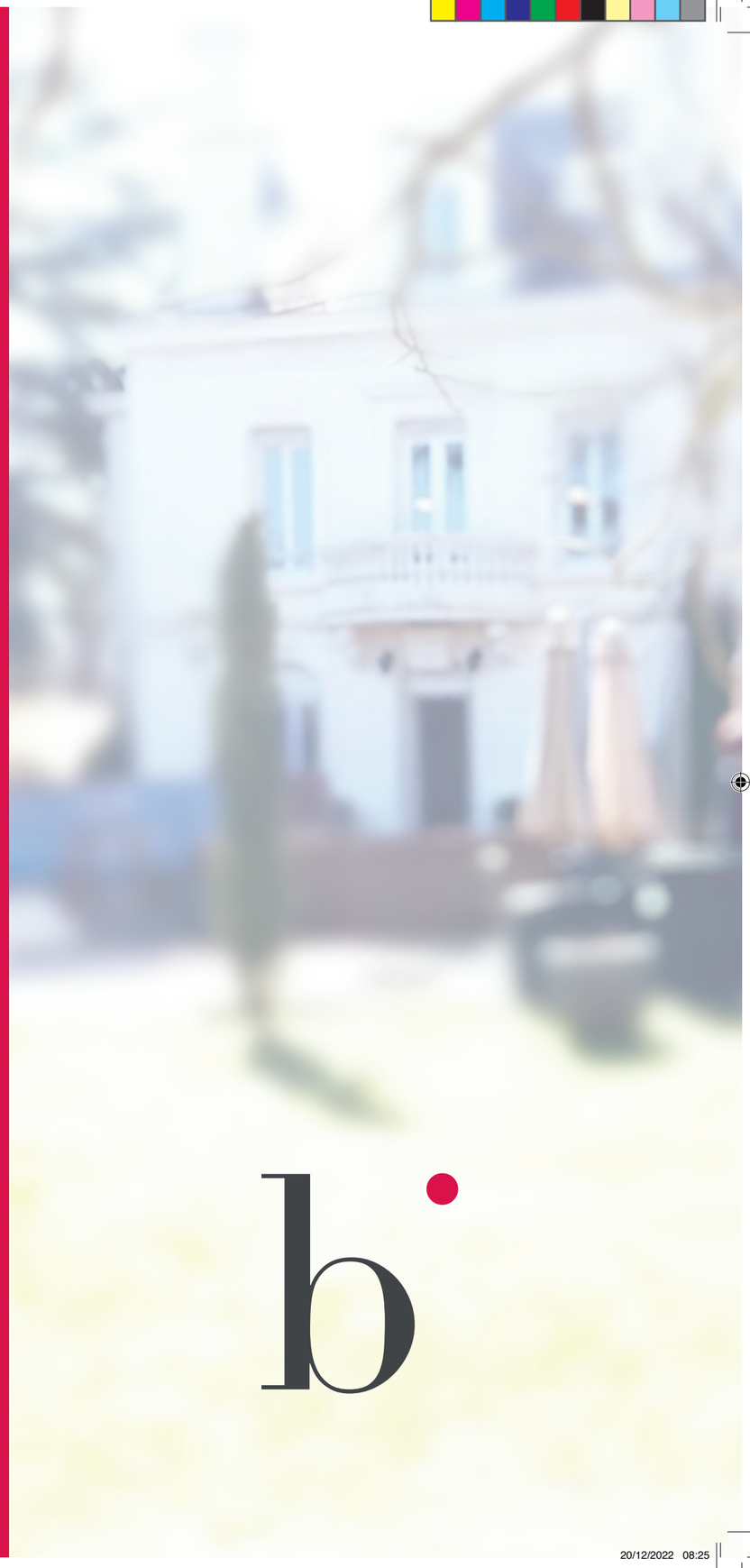
Prix nets service compris
Origine des viandes bovines : "France, Union Européenne"
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

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.



3V_carte_bistro_hiver_2022.indd 1 20/12/2022 08:25

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, Beaufort et tome de Savoie — *18€*

Entrées

- Salade César au poulet croustillant, parmesan, tomates et croûtons — *En entrée 14€* / *En plat 18€*
- Croustillant de queue et jarret de bœuf français confit, endives al dente au Beaufort fondant et jus à la Syrah — *14€*
- Gaufre de pomme de terre et mousse de langoustine, semoule de chou fleur et œuf de truite fumé — *15€*
- Pâté en croûte pistachée, poulet de Bresse, foie gras et Banyuls — *19€*

Plat végétarien

- Polenta crémeuse et butternut rôti, carottes fondantes — *17€*
- Risotto Carnaroli à la truffe noire Melanosporum, parmesan et jus corsé — *29€*

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€*
- Cuisse de canard braisée au jus de mandarine et cumbava, butternut rôti et polenta — *23€*
- Escalope de veau français (180g) pannée à la milanaise, tagliatelles et fondue de tomate — *26€*
- Filet de bœuf français (200 gr) grillé, pomme Anna croustillante et jus corsé — *32€*
- Ris de veau meunière et carottes fondantes, ravioles de Roman et jus corsé — *32€*

Poissons

- Filet de cabillaud rôti à la crème de curry, crémeux de lentille corail et panais fondant — *23€*
- Pavé de saumon grillé et bisque de langoustines, risotto aux pousses d'épinards — *25€*
- Noix de st Jacques à la plancha, lentins de chêne, soja et chou chinois, émulsion citron et gingembre — *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€ •

Gaufre de pomme de terre et mousse de langoustine,
semoule de chou fleur et œuf de truite fumé
ou
Croustillant de queue et jarret de bœuf français confit,
endives al dente au Beaufort fondant et jus à la Syrah

Filet de cabillaud rôti à la crème de curry,
crémeux de lentille corail et panais fondant
ou
Cuisse de canard braisée au jus de mandarine et cumbava,
butternut rôti et polenta

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

3V_carte_bistro_hiver_2022.indd 2
20/12/2022 08:25