



Menu Bistro

Prix : 35€ TTC par personne

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

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

ou

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

Tatin de pommes à la cannelle, glace à la vanille

ou

Gros chou meringué façon Paris Brest

Menu Château

Prix : 42€ TTC par personne

Gaufre de pomme de terre et mousse de langoustine, semoule de chou fleur et œuf de truite fumé
ou

Pâté en croûte pistachée, poulet de Bresse, foie gras et Banyuls

Noix de st Jacques à la plancha, lentins de chêne, soja et chou chinois, émulsion citron et gingembre

ou

Filet de bœuf français (200 gr) grillé, pomme Anna croustillante et jus corsé

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

ou

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

Tatin de pommes à la cannelle, glace à la vanille

ou

Mousse au chocolat grand cru Valrhona et sablé à l'orange, ganache au Grand Marnier

ou

*Les gourmandises du pâtissier :
chou façon Paris Brest, mousse au chocolat et sablé à l'orange, tatin de pommes*

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