



Menu Bistro

Prix : 39€ TTC par personne

Beignets de fleur de courgette, carottes et petits pois au cresson, quinoa acidulé
ou

Tataki de bœuf Angus au soja, pickles de légumes printaniers au vinaigre de riz

Filet de daurade royale grillé, printanière de légumes et sauce safranée
ou

Gigot d'agneau de 5h confit à la sarriette, mousseline de haricots coco et carottes braisées au jus

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

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

Cheesecake à la fraise et au citron vert, façon tropézienne
ou

Profiteroles à la vanille, chantilly et sauce chocolat noir Valrhona

Menu Château

Prix : 47€ TTC par personne

Asperges tièdes à la crème de morilles, œuf de ferme poché et pain au levain chipsé
ou

Tataki de thon au soja, pickles de légumes printaniers au vinaigre de riz

Médallions de lotte grillé et jus biscaïen, riz vénéré et printanière de légumes
ou

Filet de bœuf grillé à la plancha, jus corsé, pomme paillasson et printanière de légumes

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

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

Baba au rhum maison, ananas rôti et chantilly
ou

Mousse légère au chocolat noir Valrhona grand cru, muesli à la noix de pécan
ou

*Les gourmandises du pâtissier :
cheesecake fraise et citron vert, gaufre maison, mousse au chocolat*

Menu pour nos jeunes convives (moins de 10 ans) : 15€

*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