



Menu Bistro

Prix : 39€ TTC par personne

Filet d'espadon mariné au piment d'Espelette, vinaigrette de légumes croquants au vieux balsamique et roquette

ou

Œuf poché croustillant et chips de chorizo ibérique, fondue de tomate au basilic et pain au levain toasté

Filet de bar grillé, sauce vierge aux pignons de pin et poêlée de légumes estivaux

ou

Magret de canard grillé, sauce aigre douce aux framboises, nectarine rôtie et arancini

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

ou

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

Fraise melba : glace vanille et sorbet fraise, fraises et coulis de fruits rouges, chantilly maison

ou

Nectarines et framboises marinées à la vanille, granité au litchi et tuile aux perles de sucre

Menu Château

Prix : 47€ TTC par personne

Filet d'espadon mariné au piment d'Espelette, vinaigrette de légumes croquants au vieux balsamique et roquette

ou

Œuf poché croustillant et chips de chorizo ibérique, fondue de tomate au basilic et pain au levain toasté

Pavé de thon rouge de Méditerranée mi-cuit à la plancha, piquillos farcis au caviar de courgette, coulis d'olives noires

ou

Filet de bœuf grillé à la plancha, jus corsé, pomme Anna croustillante et poêlée de légumes estivaux

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

ou

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

Verrine de fruits rouges et moussé mascarpone, meringue croquante et compotée de cerises

ou

Coupe glacée au chocolat Valrhona : glace au chocolat noir, sauce tiède au cacao et chantilly maison

ou

Les gourmandises du pâtissier :

Pavlova aux fruits rouges, gaufre chocolat chantilly, nectarines et framboises marinées à la vanille

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

Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison

Coupe glacée 2 boules : glace vanille / glace chocolat / sorbet fraise

Prix nets service compris

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY