



Menu Bistro

Prix : 39€ TTC par personne

Noix de pétoncles à la plancha et mitonnée de panais à la vanille, velouté aux châtaignes

ou

Fricassée d'escargots en persillade, lardons de Morteau et champignons, jus de veau réduit

Filet de maigre à la plancha, tempura de brocoli et potimarron, émulsion de bouillabaisse

ou

Tournedos de cochon de montagne braisé au madère et sauce aux cèpes, cannelloni aux légumes d'automne

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

ou

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

Tarte tatin aux pommes et coings caramélisés, glace vanille

ou

Finger au chocolat noir Valrhona et mousse au jus de yuzu, biscuit cacao

Menu Château

Prix : 47€ TTC par personne

Saumon label rouge fumé maison, pain viking toasté, citron et beurre demi-sel

ou

Fricassée d'escargots en persillade, lardons de Morteau et champignons, jus de veau réduit

Noix de Saint-Jacques caramélisées, pomme de terre écrasée aux poireaux fondants, fumet à la truffe noire

ou

Filet de bœuf français (200gr) grillé à la plancha, sauce aux cèpes, cannelloni aux légumes d'automne

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

ou

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

Mousse poire et cœur coulant cacao, feuilletine croustillante au praliné

ou

Paris-Brest du bistro : crème mousseline au praliné et coulant à la noisette

ou

Les gourmandises du pâtissier :

Paris Brest, tarte tatin et finger chocolat noir et yuzu

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

Steak haché frais ou poisson blanc, frites maison

Moelleux au chocolat

Prix nets service compris

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY