



Menu Bistro

Prix : 42€ TTC par personne

Focaccia moelleuse aux asperges, œuf mimosa et roquette

ou

Terrine de poisson aux petits pois, artichauts, haricots verts, gelée acidulée et lassi à la menthe fraîche

Filet de lieu jaune à la plancha, chou-fleur à la cardamome et chips de vitelotte, velouté de haddock

ou

Gigot d'agneau de 7 heures braisé aux citrons confits, semoule fine et tajine de légumes aux épices douces

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

ou

Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé) à la crème ou nature (supplément 5€)

Tiramisu aux fruits rouges de saison

ou

Mousse au chocolat noir Extra Bitter Valrhona, cookie aux pépites de chocolat et caramel au beurre demi-sel

Menu Château

Prix : 49€ TTC par personne

Focaccia moelleuse aux asperges, œuf mimosa et roquette

ou

Terrine de poisson aux petits pois, artichauts, haricots verts, gelée acidulée et lassi à la menthe fraîche

Filet de lotte bretonne grillée, bisque de homard, conchiglioni aux épinards et ricotta

ou

Filet de bœuf français (200g) grillé à la plancha, jus aux morilles, gratin dauphinois et légumes verts

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

ou

Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé) à la crème ou nature (supplément 5€)

Macaron aux fraises et crème légère à la fleur d'oranger, coulis de rhubarbe

ou

Mousse au chocolat noir Extra Bitter Valrhona, cookie aux pépites de chocolat et caramel au beurre demi-sel

ou

Les gourmandises du pâtissier :

Macaron aux fraises, tiramisu aux fruits rouges, cookie aux pépites de chocolat

Menu pour nos jeunes convives (moins de 10 ans) : 19€ TTC

1 boisson au choix : sirop à l'eau, soda ou jus de fruits

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