



Menu Bistro

Prix : 42€ TTC par personne

Tartare de poulpe confit aux salicornes, mesclun de radis croquants

ou

Cappuccino de champignons, mousse de lait aux trompettes et œuf parfait

Filet de sandre grillé à la plancha et bisque d'écrevisses, légumes anciens cuits au sautoir

ou

Ballotine de volaille fermière farcie aux champignons et crème de cèpes, pomme de terre écrasée et butternut

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

ou

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

Tarte sablée aux myrtilles, mousse au yaourt islandais

ou

Gros chou au craquelin et mousse chocolat au lait Jivara, cœur coulant praliné

Menu Château

Prix : 49€ TTC par personne

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, pain viking toasté, beurre demi sel et citron jaune

ou

Cappuccino de champignons, mousse de lait aux trompettes et œuf parfait

Risotto de Saint-Jacques et étuvée de panais, espuma tiède au citron et gingembre

ou

Filet de bœuf (200g) grillé à la plancha et crème de cèpes, gratin dauphinois et légumes de saison

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

ou

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

Crème brûlée à la vanille Bourbon et noix de macadamia caramélisées, coings acidulés

ou

Nougat glacé maison aux pralines de Saint-Genix, biscuit moelleux miel et pistache

ou

Les gourmandises du pâtissier :

Crème brûlée à la vanille Bourbon, chou au chocolat au lait Jivara, tarte aux myrtilles

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

Moelleux au chocolat Valrhona

Prix nets service compris

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY