



## 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