



## Menu Bistro

Prix : 42€ TTC par personne

Poireaux vinaigrette à la truffe et émietté d'œuf mimosa, croûtons de pain viking  
ou  
Gravlax de cabillaud, salade de choux rouge au vinaigre de riz et émulsion de basilic thaï  
-----  
Dos de lieu jaune poché, bouillon au gingembre et citronnelle et légumes croquants  
ou  
Suprême de pintade Prince des Dombes « Miéral », crème de girolles, pommes grenaille et légumes d'hiver  
-----  
Demi Saint Marcellin affiné et ses jeunes pousses (supplément 5€)  
ou  
Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé) à la crème ou nature (supplément 5€)  
-----  
Tiramisu aux fruits exotiques  
ou  
Baba au rhum poché au sirop et chantilly vanillée maison

## Menu Château

Prix : 49€ TTC par personne

Poireaux vinaigrette à la truffe et émietté d'œuf mimosa, croûtons de pain viking  
ou  
Carpaccio de veau fumé, pickles de légumes et vinaigrette à l'huile de noix  
-----  
Pavé de saumon en croûte d'herbes, sauce vierge et riz vénéré aux légumes  
ou  
Epaule d'agneau confite et mijotée aux épices douces, semoule aux fruits secs et jus aux saveurs d'Orient  
-----  
Demi Saint Marcellin affiné et ses jeunes pousses (supplément 5€)  
ou  
Faisselle (fromage frais au lait pasteurisé) à la crème ou nature (supplément 5€)  
-----  
Pomme confite au safran, tartare Granny Smith, crème d'Isigny et sablé breton  
ou  
Finger tout chocolat : Tuile au grué de cacao, ganache montée au lait et truffe au chocolat blanc  
ou  
Les gourmandises du pâtissier :  
tiramisu aux fruits exotiques, finger tout chocolat, mini baba au rhum

### 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