



## Menu Bistro

Prix : 42€ TTC par personne

*Pressé de foie gras poêlé et artichaut, poivrade à la barigoule*

*ou*

*Tataki de thon, sauce thaï, pousses de soja et carotte*

*Tentacules d'encornets grillées à la plancha, pesto de tomates séchées et pommes de terre grenaille*

*ou*

*Epaule de veau confite, jus corsé, figues séchées, amandes et Garam Masala, printanière de légumes*

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

*ou*

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

*Sablé breton et compotée de rhubarbe, sorbet fraise*

*ou*

*Entremet chocolat cacahuète : Biscuit financier, croustillant cacahuète et mousse au chocolat*

## Menu Château

Prix : 49€ TTC par personne

*Pressé de foie gras poêlé et artichaut, poivrade à la barigoule*

*ou*

*Tataki de thon, sauce thaï, pousses de soja et carotte*

*Filet de bar, vierge de pignons de pin et citron vert, écrasé de pommes de terre*

*ou*

*Pluma de cochon confite, jus au chorizo, pommes de terre grenaille*

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

*ou*

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

*Kouign-Amann, caramel au beurre salé et chantilly*

*ou*

*Chou pâtissier façon Paris-Brest*

*ou*

*Les gourmandises du pâtissier :*

*Sablé breton et compotée de rhubarbe, entremet chocolat cacahuète, chou Paris-Brest*

### 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