



Menu Bistro

Prix : 42€ TTC par personne

Velouté de potimarron, œuf poché, champignons croustillants et tuile aux herbes
ou
Gravlax de saumon norvégien mariné à l'aneth et sa rilette, crème ciboulette au vinaigre de framboise

Filet de bar cuit sur peau à la plancha, vierge de grenade et noisettes, tranche de chou rôti
ou

Cuisse de canard confite, jus corsé et gratin dauphinois

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

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

Macaron façon Tiramisu : mousse mascarpone à l'Amaretto, glace au café et son opaline

ou
Tatin aux pommes et poires caramélisées, glace vanille

Menu Château

Prix : 49€ TTC par personne

Velouté de potimarron, œuf poché, champignons croustillants et tuile de petits pois
ou
Gravlax de saumon norvégien mariné à l'aneth et sa rilette, crème ciboulette au vinaigre de framboise

Dos de cabillaud cuit à basse température et rôti, bisque de langoustine, risotto au butternut
ou
Ballottine de volaille farce fine aux morilles, sauce morilles, crème de potimarron et sa croquette de pomme de terre

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 au chocolat et sa guimauve flambée au Whisky

ou
Verrine exotique : crumble aux amandes, mousse mascarpone, tartare de fruits exotiques et coulis passion
ou

*Les gourmandises du pâtissier :
Macaron tiramisu, tatin pommes poires et verrine exotique*

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*

Prix nets service compris

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY