



Menu Bistro

Prix : 42€ TTC par personne

Velouté aux champignons, œuf parfait, éclats de noisettes torréfiées et huile de noisette

ou

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, marinade aux agrumes et mousse passion

Filet de Saint-Pierre en croûte d'algues, chou farci au butternut et ricotta

ou

Pot-au-feu de volaille dans son bouillon, sauce gribiche, carotte, poireau, navet et 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€)

Gros chou façon Paris-Brest : chou craquelin, mousseline et insert praliné, éclats de noisettes

ou

Tarte au citron meringuée déstructurée : sablé breton, crème citronnée et meringue séchée

Menu Château

Prix : 49€ TTC par personne

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, marinade aux agrumes et mousse passion

ou

Crème brûlée au foie gras, croûtons de pain d'épices et dés de foie gras

Pavé de saumon cuit sur sa peau à l'unilatérale, sauce beurre blanc et œuf de saumon, épinards frais en branche et pommes vapeur

ou

Pluma de cochon confite, jus corsé au chorizo et gratin de ravioles

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

ou

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

Le traditionnel baba au rhum poché au sirop, brunoise d'ananas et chantilly maison

ou

Vacherin aux agrumes : disque de meringue, segments d'agrumes, chantilly mascarpone et glace mandarine

ou

Les gourmandises du pâtissier :

Baba au rhum, chou Paris-Brest et tarte au citron meringuée

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