

le bistro

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 —