



Menu Bistro

Prix : 42€ TTC par personne

Velouté de courge et topinambour, champignons croustillants et siphon au Comté

ou

Filets de rouget en escabèche, pickles de légumes et mousse au combawa

Filet de Dorade, beurre rosé fumé au romarin, millefeuille de légumes de saison

ou

Ballottine de volaille truffée, sauce forestière, crique de pommes de terre et carottes glacées

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 poire et chocolat : biscuit cacao, sauce chocolat, poire pochée et mousse mascarpone

ou

Dôme à la châtaigne et insert au cassis, biscuit aux éclats de châtaignes

Menu Château

Prix : 49€ TTC par personne

Velouté de courge et topinambour, champignons croustillants et siphon au Comté

ou

Filets de rouget en escabèche, pickles de légumes et mousse au combawa

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au butternut et bisque d'écrevisse

ou

Souris d'agneau braisée aux épices douces, jus de cuisson, semoule aux fruits secs et légumes d'automne

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

ou

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

La fameuse brioche façon pain perdu, crémeux à la praline rose de Saint-Genix

ou

Butternut rôti et mousse au yaourt, caramel à l'orange et noix de pécan torréfiées

ou

Les gourmandises du pâtissier :

gaufre maison, tiramisu poire chocolat et tartelette à la praline rose

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