



M E N U D U J O U R

Le RESTO

D U C H Â T E A U

LES ENTRÉES DU MOMENT

Tartare de marlin de nos côtes Petit : 17,90€
Algues wakamé Grand : 27,90€

Enchiladas aux lambis 17,90€

Féroce d'avocat, thon fumé 16,90€

Foie gras poêlé 19,90€
(Confit de figues)

Carpaccio de Bœuf Salers Petit : 17,90€
pignons de pin, pesto de roquette Grand : 27,90€

LES PLATS DU CHEF

Magret de canard (Origine France) 34,90€
Sauce moutarde, estragon

Filet de bœuf sauce poivre 39,90€
(Origine Pays-Bas)

Filet de carangue de nos côtes 32,90€
Guacamole

Fricassé de lambis 39,90€

LES PLATS DU JOUR

Agneau à l'indienne 34,90€

Risotto à la langouste de nos côtes 42,90€

Nos plats sont accompagnés d'un risotto aux champignons de Paris

(Possibilités de frites maison, crudités, Riz basmati, haricots rouges)

LES DOUCEURS DE NOTRE PATISSIER

Mi-cuit au chocolat, sorbet passion 13,00€

Café ou thé gourmand 13,00€

Brioche perdue 13,00€
Caramel beurre salé, glace chocolat

Salade de fruits frais 12,00€

Tiramisu agrumes "péyi" 13,00€

Formule express

TATAKI DE BŒUF OU POKE BOWL MARLIN 29,50€
+ CAFÉ ET SES MIGNARDISES

Nos glaces sont issues d'un artisan glacier

« Excellence glace »

Allergènes : tous nos plats peuvent contenir des traces de céréales, gluten, crustacés, oeufs, arachides, soja, lait, noix, céleri, moutarde, lupin. Si vous êtes allergiques, n'hésitez pas à nous le signaler. L'équipe du Château est à votre service.

HORAIRES DES SERVICES 12h - 14h30

