



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

Tartelette aux lambis 17,90€

Féroce d'avocat, thon fumé 16,90€

Terrine foie gras rhum vieux 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 (Origine France) 34,90€
Sauce mandarine

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

Mi-cuit de thon de nos côtes 32,90€
Guacamole

Fricassé de lambis 39,90€

LES PLATS DU JOUR

Filet de bourse de nos côtes poêlé, 32,90€
souskay de goyave

Nos plats sont accompagnés de bananes jaunes
frits, salade de fenouil au parmesan.

(Possibilités de frites maison,
crudités, Riz basmati, lentilles)

LES DOUCEURS DE NOTRE PATISSIER

Mi-cuit au chocolat, glace gwozey peyi 13,00€

Café ou thé gourmand 13,00€

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

Salade de fruits frais 12,00€

Tarte normande, glace vanille 13,00€

Formule express

TATAKI DE BŒUF OU POKE BOWL THON 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

