



MENU DU JOUR



Le RESTO DU CHÂTEAU

LES ENTRÉES DU MOMENT

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

Féroce d'avocat, thon et marlin fumés 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 fromages Bordier

Filet de bœuf sauce foie gras 39,90€
(Origine Belgique)

Filet de bourse de nos côtes 32,90€
Sauce safran d'Iran

Queue de langouste de nos côtes 43,90€
Bisque

Formule express

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

LES PLATS DU JOUR

Filets de carangue de nos côtes panés, 32,90€
sauce raïta

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre
grenaille rôties, papaye verte au wakamé

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

LES DOUCEURS DE NOTRE PATISSIER

Mi-cuit au chocolat, sorbet citron vert 13,00€

Café ou thé gourmand 13,00€

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

Bûche glacée vanille, nougat, chocolat 11,00€

Cookie XL coulis de 13,00€
framboise, sorbet mandarine

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 - 14h00

