



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
Algues wakamé

Petit : 17,90€
Grand : 27,90€

Féroce de giraumon
Thon & marlin fumés

16,90€

Terrine foie gras rhum vieux
Confit d'oignons

19,90€

Carpaccio de Bœuf Salers
pignons de pin, pesto de roquette

Petit : 17,90€
Grand : 27,90€

LES PLATS DU CHEF

Magret (Origine France)
Sauce gorgonzola

34,90€

Filet de bœuf sauce foie gras
(Origine France)

39,90€

Filet de bourse de nos côtes
Bisque de gambas

32,90€

Fricassé de lambis

41,90€

LES PLATS DU JOUR

Carré d'agneau rôti au moringa 38,90€

Nos plats sont accompagnés de mousseline de topinambours, pois gourmand de la Montagne Pelée.

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

LES DOUCEURS DE NOTRE PATISSIER

**Crème brûlée au rhum vieux/ vanille
bourbon** 13,00€

Café ou thé gourmand 13,00€

**Coupe passion/ prune de cythère &
mandarine, coulis de framboise,
chantilly** 12,00€

Salade de fruits de frais 12,00€

Brioche façon pain perdu 13,00€
Glace citron vert

Formule express

TATAKI DE BŒUF OU POKE BOWL MARLIN 29,50€
+ MIGNARDISES DESSERT

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 11h45 - 14h30





M E N U D U J O U R



TRAITEUR

Magret de canard Sauce aux 3 thym	19,20€
Colombo de porc	16,50€
Poulet au tamarin	16,20€
Brandade de morue salade	16,20€
Filet de bourse curry/coco	18,90€

Les plats sont accompagnés de deux garnitures : un féculent et un légume vert.

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.

