

Les Saveurs Estivales

« La Cuisine est un monde dont la Cheminée est le Soleil »



LES STARTERS

Fraicheur de Crevettes au Curry, Pastèque, Ananas et Riz Noir	14.00 €
Tartare de Thon Rouge Haché au Couteau, Capres, Aneth et Roquette	16.00 €
Salade Rustique, Jambon Cru, Œuf, Comté, Tomate et Croutons	12.00 €
Salade César, blanc de Volaille, croutons, salade Romaine vinaigrette Anchois, moutarde à L'ancienne	
○ Classique	12.00€
○ XXL	16.00€

LA SIGNATURE DU CHATEAU

Omelette J.P.F. aux truffes Melanosporum, salade et pommes sautées	24.00 €
Croque M speck et gouda truffé, salade et pommes sautées	24.00 €
Saumon d'Ecosse fumé au Château, crème acidulée et toasts	18.00 €
Véritable Croque-monsieur originel XXL	14.00 €

LES SUITES garnies de salade verte et pommes sautées

Burger Black au Bœuf et mozzarella, avocat et wasabi	23.00 €
Poitrine de Cochon I.G.P à la façon de l'Oncle Sam	22.00 €
Gnocchetti Epinard et Ricotta	16.00 €
Dos de Cabillaud viennoise de basilic et beurre citron	22.00 €
Suprême de Volaille Label Rouge farci à l'estragon sauce Châteaubriand	22.00 €

Notre plat partenaire ETOILE RAVON

Les Big Gambas XXL, jus de viande au thym citron et mousseline truffée	36.00 €
--	---------

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes mousseline
Légumes verts du jour
Gnocchetti au beurre

LES FROMAGES PAR LA MAISON MONS



Faisselle en 100 gr, sucre et crème	5.00 €
Fromages en boîte à bageon affinés en 4 sélections	7.00 €

LES DOUCEURS

Sphère Framboise et Estragon, Coque Chocolat Noir	7.00 €
Nage de fruits frais et Lime	7.00 €
Sur l'idée d'une forêt noire, un biscuit noisette	7.00 €
Tarte Abricot Romarin revisitée Chantilly au Miel	7.00 €
Café ou Thé Gourmand sur la base de 3 petits desserts	8.00 €
Crème brûlée au Thé Earl Grey	7.00 €
Crèmes glacées et Sorbets fabrication artisanale « Glacier des Alpes », la boule	2.30 €
. crèmes glacées chocolat, vanille, rhum raisins, caramel beurre salé	
. sorbets abricot, miroise, pêche de vigne, fruits des tropiques, citron jaune, poire, framboise, fraise	

LES MENUS

Menu du jour

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	18.00 €
Entrée - Plat - Dessert	24.00 €

Menu enfant

Nuggets - Pommes sautées - Glace cornet	12.00 €
---	---------

LES BEFORES ET AFTERS DE 9 H A 19 H

Bocal de mousse de foie de volaille et pruneaux au vinaigre	8.00 €
Bocal de rillettes de poisson aux aromates et tartines	8.00 €
Planche du charcutier avec condiments	12.00 €
Boîte du fromager 4 sélections	7.00 €
Tartines de tapenade de tomate et croûtons	8.00 €
Crèmes glacées et sorbets fabrication artisanale	la boule 2.30 €
Pâtisserie du jour	7.00 €