

Un gourmet ?... C'est un glouton qui se domine. (Francis BLANCHE)



LES STARTERS

Nous pouvons réaliser vos entrées en plat soit en XXL

Vitello tonnato de Veau mi-cuit, pickels de prunes et mayonnaise de la mer au thon	16.00 €	XXL 20.00 €
Salade de chèvre chaud croustillant, quartiers de figues rôti au miel et pralin	14.00 €	XXL 18.00 €
Demie Romaine snackée et oreilles de cochon grillée, vinaigrette à la moutarde violette	12.00 €	XXL 16.00 €
Salade de pommes de terre tiède, harengs fumés Label Rouge de chez J.-C. David sauce tartare	15.00 €	XXL 19.00 €
Salade César, blanc de volaille, croûtons, salade Romaine, vinaigrette anchois, moutarde à l'ancienne	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 de pommes de terre sautées

Burger Bœuf et Noix sauce aux épices, tranche de fourme de Montbrison et endives	23.00 €
Emincé de magret de canard du Domaine de Limagne jus nerveux aux aïelles	22.00 €
Joues de lotte panées et frites, beurre de wasabi	24.00 €
Filet mignon de cochon en croûte de noisettes, jus corsé à la sauge	22.00 €
Risotto au gorgonzola et cèpes	16.00 €

NOTRE PLAT PARTENAIRE ETOILE RAVON

Ravioles de crustacés, céleri crémeux comme un rizotto, sauce Nantua	32.00 €
--	---------

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes mousseline
Légumes verts du jour
Gnocchetti au beurre

LES FROMAGES PAR LA MAISON MONS

La boîte à bageon affinés en 4 sélections



DOMAINE DE CHAMPLONG

LA PASSION À L'INFINI

7.00 €

LES DOUCEURS

Sphère rhum raisin et caramel beurre salé, coque chocolat blanc et noisettes torréfiées 7.00 €

Nage de fruits frais de saison parfumé au citron vert 7.00 €

Crème brûlée à la châtaigne 7.00 €

Bavaroise tonka cœur aux fruits rouges, biscuit cuillère à la pistache 7.00 €

Le Gourmand chocolat, crémeux praliné, glace vanille, sur biscuit chocolat et émulsion comme un tiramisu 8.00 €

Café ou thé gourmand sur la base de 3 petits desserts 8.00 €

Crèmes glacées et Sorbets fabrication artisanale « Glacier des Alpes », la boule 2.30 €

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 €