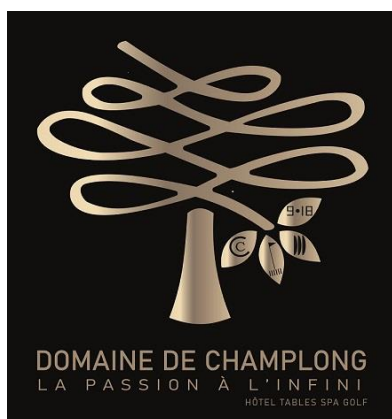




CHAMPLONG S'EMPORTE POUR LES FETES DE FIN D ANNEE

DU MARDI 23 DECEMBRE 2025

AU JEUDI 1^{er} JANVIER 2026

***Tous nos plats sont dressés individuellement comme au restaurant
en assiette bagasse à base de fibre de canne à sucre.
Déguster de la belle cuisine de Chef chez soi !***

Notre boîte apéritive de 24 pièces pour débiter vos festivités

*Soit 4 pièces de chaque par personne
Bonbon de saumon d'Ecosse gravlax et lime
Macaron noisettes et poitrine fumée
Gougère farcie au panais et truffe noire
Blinis royale de langoustine et yuzu
Sablé parmesan et mousse de foie gras au Porto
Compresse d'oreille de cochon et moutarde violette*

La boîte 36,00 €

Nos entrées

<i>Raviole de céleri et rémoulade de Homard à la pomme verte, gel kalamansi (½ homard par personne)</i>	16,50 €
<i>Marbré de Cabillaud à la feuille de nori sur une vinaigrette de patates douces acidulée</i>	14,50 €
<i>Tranche de Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne cuit au Château, compotée de figues (70 gr/pers.)</i>	10,90 €
<i>Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge fumé au Château, blinis et crème yuzu (110 gr/pers.)</i>	10,50 €

Nos plats de poissons

<i>Pavé de Maigre aux endives confites et agrumes, beurre de cuisson</i>	16,00 €
<i>Daurade Royale pochée au « safran des volcans » et pommes de terre, sauce bouillabaisse</i>	14,50 €
<i>Soupe crémeuse de Cuisses de Grenouilles aux cèpes des Monts de la Madeleine</i>	11,00 €
<i>Gratin de Homard aux macaronis et sabayon parmesan</i>	16,50 €

Nos plats de viandes

<i>Rouelle de cuisse de Chapon farcie aux morilles, crêpes de butternut, sauce crème</i>	12,50 €
<i>Le Lièvre à la Royale cuit 36 heures, coing confit et pilaf de châtaignes</i>	18,00 €
<i>Filet de Sanglier cuit rosé, tartelette de risotto betterave, sauce cacaotée</i>	16,50 €

Nos accompagnements

<i>Notre fameuse purée truffée (110 gr/personne)</i>	6,50 €
<i>Crêpes de pommes de terre (3 par personne)</i>	3,80 €

Formule enfant à 22,00 €

Grignotage chips maison

Notre Croque-Monsieur classique

Dos de Cabillaud et crêpes de pommes de terre, beurre noisette

Mousse chocolat lacté, billes craquantes, sablé breton

Nous vous proposons également nos spécialités traditionnelles du Château :

***Bloc de Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne
cuit au Château dans sa tradition (conservé sous-vide)***

58,00 € le bloc de 500 gr

116,00 € le bloc de 1 kg

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé au Château à la sciure de hêtre (au kg) sous vide 92,00 € le kg

Chaque commande sera accompagnée d'une fiche de remise en œuvre pour apprécier au mieux vos mets. Les plats emportés le soir peuvent être dégustés le lendemain midi en veillant de ne pas interrompre la chaîne du froid.

Les plats seront à retirer :

Mardi 23 Décembre de 17h00 à 19h00

Mercredi 24 Décembre de 17h00 à 18h30

Mercredi 25 Décembre de 11h00 à 12h00

Mardi 31 Décembre de 15h00 à 18h00

Mercredi 1^{er} Janvier de 11h00 à 12h00

Pour les autres jours veuillez nous consulter

Vous pouvez commander :

soit par e-mail : contact@chateau-de-champlong.com

soit en appelant au 04 77 69 69 69 « choix 1 » pour obtenir le Château

**ATTENTION pour toute commande par e-mail,
une confirmation doit vous être impérativement adressée en retour.**