

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



LES STARTERS

Nous pouvons réaliser votre entrée en version XXL

Poke Bowl de Printemps, riz complet, nectarine, avocat et cabillaud fumé et mariné	15.00 €	XXL 22.00 €
Salade César, blancs de volaille, croûtons, salade romaine, vinaigrette anchois et moutarde à l'ancienne	13.00 €	XXL 18.00 €
Salade Veggie, salade verte, maïs, tomates confites, tomates cerises, courgettes et aubergines confites	12.00 €	XXL 16.00 €
Ceviche de truite marinée au gingembre, citron vert, coriandre, sur l'idée d'une tartelette et une tapenade de tomates confites	15.00 €	XXL 22.00 €
Gigli à l'oriental, menthe, agneau, coriandre et pois chiche	15.00 €	XXL 22.00 €

LA SIGNATURE DU CHATEAU

Omelette J.P.F. aux truffes Melanosporum, salade et pommes sautées	25.00 €
Croque M speck et gouda truffé, salade et pommes sautées	25.00 €
Saumon d'Ecosse fumé au Château, crème acidulée et toasts	19.00 €
Véritable Croque-Monsieur originel XXL	15.00 €

LA COCHONNAILLE

Planche de charcuteries	12.00 €
Jambonneau en tranche épaisse snacké braisé sauce madère, salade et pommes sautées	15.00 €
Compression d'oreilles parfumées à la sauge comme un carpaccio	13.00 €

LES SUITES garnies de salade verte et de pommes de terre sautées

Full oignons burger, bœuf, cheddar, oignons caramélisés, mayonnaise à l'estragon	23.00 €
Spaghettis au pesto, tomates cerises et billes de mozzarella	18.00 €
Dos de julienne en croûte de chorizo, jus de volaille safrané	22.00 €
Côte de bœuf pour 1 / 2 / 3 personnes, sauce Bercy (min 1 Kg)	70.00 €

NOTRE PLAT PARTENAIRE ETOILE RAVON

Steak de thon rouge à la plancha, garniture grenobloise et aubergines confites	32.00 €
--	---------

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes mousseline
Légumes verts du jour
Pâtes du moment



DOMAINE DE CHAMPLONG

LA PASSION À L'INFINI

7.00 €

LES FROMAGES PAR LA MAISON MONS

Fromages en boîte à bageon affinés en 4 sélections

LES DOUCEURS

Mille-feuilles chocolat et praliné 8.00 €

Nage de fraises parfumé à la menthe 7.00 €

Flan pâtissier à la rhubarbe et au miel 7.00 €

Tarte sablée à la pistache et aux fraises 8.00 €

Crème brûlée à la verveine citronnée du Forez 8.00 €

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

Crèmes glacées et Sorbets fabrication artisanale « Histoires de Glaces », la boule 2.30 €

Crèmes glacées : Vanille de Bourbon de Madagascar, Chocolat de Côte d'Ivoire, Pistache de Sicile, Caramel beurre sel de Guérande, Rhum raisins

Sorbets : Abricot, Citron, Exotique, Fraise des bois, Pêche de Vigne, Poire Williams, Noix de coco

LES MENUS

Menu du jour

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert 18,00 €

Entrée - Plat - Dessert 25,00 €

Menu enfant

Nuggets - Pommes sautées - Glace cornet 12,00 €

LES BEFORES ET AFTERS DE 9 H A 19 H

Terrine du moment 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 €

Crèmes glacées et sorbets fabrication artisanale la boule 2,30 €

Pâtisserie du jour 7,00 €