

Septembre 2023

Une cuisine est toujours nouvelle quand elle est bonne...

(Tomi UNGERER)



LES STARTERS

Nous pouvons réaliser votre entrée en version XXL

Carpaccio de bœuf du Charolais, moutarde violette, câpres, parmesan, huile d'olive et aceto balsamico	15.00 €	XXL 22.00 €
Salade César, blanc de volaille, croûtons, salade Romaine, vinaigrette anchois, moutarde à l'ancienne	14.00 €	XXL 19.00 €
Poke Bowl, crevettes snackées, semoule curry, ananas Pickles de champignons au vinaigre de framboise	15.00 €	XXL 22.00 €
Velouté de champignons, espuma à la Fourme de Montbrison Et croûtons	12.00 €	XXL 19.00 €
Salade d'endives, Grand Cru de la Bâtie, poires, et huile de noix de chez Leblanc	15.00 €	XXL 22.00 €

LA COCHONNAILLE

Planche du charcutier avec condiments	12,00 €
Pluma de chez Michel Gouttenoire , pak choi et choux rouge étuvé à la bière et jus de cuisson	16,00 €
Viennoise de jambon blanc, Comté et chorizo , sauce Barbecue	18,00 €

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 €

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

Burger Jurassien, bœuf, Morbier, saucisse de Morteau, endives, mayonnaise aux oignons caramélisés	23.00 €
Pappardelles aux moules et champignons, sauce poulette	16.00 €
Saumon Label Rouge mi-fumé, mousseline de carottes, étuvé de lentilles, sauce vin rouge	19.00 €
Côte de bœuf pour 1/2/3 personnes, sauce bercy (Min 1 kg avec os)	75.00 €

NOTRE PLAT PARTENAIRE ETOILE RAVON

Saint-Jacques snackées, parfumées aux agrumes et riz noir IGP de Camargue	32.00 €
---	---------

Septembre 2023

LES ACCOMPAGNEMENTS ou SUPPLEMENTS (4 €)

Pommes mousseline

Légumes verts du jour

Pâtes du moment

LES FROMAGES PAR LA MAISON MONS

La boîte à bageon affinés en 4 sélections



7.00 €

LES DOUCEURS

Tarte pomme Tatin revisitée, chantilly au caramel

8.00 €

Nage de poires au vin, cannelle, badiane et zestes d'oranges et pain d'épices

7.00 €

Dariole cœur coulant au Sao Tomé de chez Francois Pralus

8.00 €

Sphère chocolat blanc, chèvre, miel et figue

8.00 €

Crème brûlée compotée de mures et violette

8.00 €

Café ou thé gourmand sur la base de 3 petits desserts

8.00 €

Crèmes glacées et Sorbets fabrication artisanale « Histoire de Glaces », la boule

2.30 €

LES MENUS

Menu du jour

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert

19,00 €

Entrée - Plat - Dessert

25,00 €

Menu enfant

Viande hachée façon steack - 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 €

La planche en 4 familles, bleu, pâte pressée cuite, croûte fleurie, chèvre ou brebis

12,00 €

Crèmes glacées et sorbets fabrication artisanale

la boule 2,30 €

Pâtisserie du jour

7,00 €

NB : Tous nos prix tiennent compte de la hausse des matières premières que nous avons souhaité conserver Frais et de premier choix ainsi que la qualification du personnel de la salle et de la cuisine.