



LA TABLE *du Château*



LA CARTE

du 13 au 25 mars 2023

Restaurant traditionnel français



ouvert de 12h00 à 14h00 du mardi au vendredi
de 19h00 à 22h00 du lundi au jeudi et les samedis

LA CARTE



9€ **Entrée - Starter**

Carpaccio de poulpe aux fèves et tomates cerises semi-séchées au four, pesto de cresson
Octopus carpaccio with broad beans and oven-baked semi-dried cherry tomatoes, watercress pesto

Terrine de campagne label rouge au poivre vert et ses pickles
Label rouge country terrine with green pepper and pickles

Ravioles de Royan, velouté aux cèpes
Ravioles de Royan, ceps velouté

Feuillantine de chèvre chaud au miel, roulé de jambon sec
Warm goat cheese feuillantine with honey, rolled ham

Entrée du jour
Starter of the day

19€ **Plat - Dish**

Escalope de veau au gorgonzola, gratin de pommes de terre
Veal cutlet with gorgonzola, potato gratin

Filet de bar au chorizo, écrasé de vitelottes
Fillet of seabass with chorizo, crushed vitelottes

Suprême de poulet au citron et ail confit, riz noir et artichauts boutons
Chicken supreme with lemon and garlic confit, black rice and button artichokes

Escalope de saumon comme un tataki, wok de légumes
Salmon cutlet like a tataki, stir-fried vegetables

Plat du jour
Dish of the day

9€ **Dessert**

Riz au lait caramel beurre salé
Salted butter caramel rice pudding

Carpaccio d'ananas aux fruits de la passion
Pineapple carpaccio with passion fruit

Mi-cuit au chocolat crème anglaise au café
Semi-cooked chocolate coffee custard

Tartelette aux pommes, brisure de spéculoos, glace vanille
Apple tartlet, speculoos chips, vanilla ice cream

Dessert du jour
Dessert of the day

Assortiment de fromages
Assortment of cheeses



NOS FORMULES

Entrée, Plat.....	26 €
Plat, Dessert.....	26 €
Entrée, Plat, Dessert.....	34 €

Notre Chef se réserve le droit d'adapter certains produits selon la saison
Les jeunes pousses sont issues de l'agriculture biologique française