



La Table du Châteaen

Ardoise du 02 mai au 14 mai 2022

NOS ENTREES

9 €

Caviar d'aubergines et son œuf mollet, tartine grillée à l'ail

Avocat à la Brûle, tartare de saumon en feuille de radis noir

Barrigoule de légumes de saison, crottin de chèvre au piment d'Espelette

Brochette de St Jacques, julienne de poireaux, sauce vierge

Entrée du jour

NOS METS CHAUDS

17€

Entrecôte beurre Maître d'Hôtel, pommes de terre grenailles et sucrose + 4.00€

Dos de cabillaud au Safran, riz sauvage

Navarin d'Agneau printanier, légumes vert pré

Pavé de saumon au coulis de poivron jaune, gratin de patate douce

Plat du jour

NOS DESSERTS

9 €

Mousse au chocolat façon Liégeoise

Baba au rhum et fruits rouges

Clafouti aux poires

Salade de fruits frais, sorbet passion

Dessert du jour

Choix du fromager: Morbier & brie de Meaux

**Formule soirée étape supplément à payer sur place*

Formules

**Supplément à rajouter aux tarifs*

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

24 €

Entrée

+ Plat

+ Dessert

32 €

Bon Appétit !