

# La Table du Château

Ardoise du 16 mai au 29 mai 2022

## NOS ENTREES

Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons rouges

+ 3.00€

9 €

Fricassée de supions, tomates confites et basilic

Carpaccio de Saint Jacques, perles de mangue et Pickles de concombre

Méli-Mélo de tomates, burrata et pesto

Entrée du jour

## NOS METS CHAUDS

Côte d'agneau au romarin, grenailles à l'ail

+ 4.00€

17€

Pavé de Flétan, vierge au citron vert et carottes navets bottes

Escalope de veau jus court, poêlée de champignons

Limande meunière, riz sauvage aux fèves

Plat du jour

## NOS DESSERTS

Bavarois mangue coco

Crac de chocolat praliné

Sablé aux fraises, glace yaourt

Carpaccio d'orange au thé vert, sorbet citron

Dessert du jour

Choix du fromager: Tomme de Savoie & brie de Meaux

*\*Formule soirée étape supplément à payer sur place*

9 €

## Formules

*\*Supplément à rajouter aux tarifs*

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

24 €

Entrée

+ Plat

+ Dessert

32 €

Bon Appétit !