

La Table du Château

Entrées 9€
Starters

Du Lundi 06 mai au Samedi 18 mai 2024
From Monday 06 of May to Saturday 18 of May 2024

Carpaccio de Poulpe aux Algues, gingembre et citron vert
Octopus Carpaccio with Seaweed, Ginger and Lime

Velouté de petits pois frais, fêta et pousses de coriandre
Cream of fresh pea soup with feta and coriander shoots

Risotto de petit Épeautre du Velay aux asperges, crème infusée au safran
Small Velay spelt risotto with asparagus and saffron-infused cream

Courgettes snackées, rillettes de Sardines, vinaigrette de Betteraves
Snacked courgettes, sardine rillettes, beetroot vinaigrette

Pavé de Rumsteck mariné "Mélange du Trappeur", jus de veau, pommes de terre mitrailles
Rump steak marinated in "Mélange du Trappeur", veal gravy, scalloped potatoes

Dos de cabillaud en croûte de Sésame, curry Breton, lentilles vertes de la ferme de Frémigny
Back of cod in a sesame crust, Breton curry, green lentils from the Frémigny farm

Croustillant de tête de veau, Julienne de Mangue, sauce Gribiche, pommes Charlotte
Crispy veal head, Mango Julienne, Gribiche sauce, Charlotte apples

Steak de Thon au "Sel Fou", tatin d'oignons aux légumes
Tuna steak with 'Sel Fou', onion and vegetable tatin

Desserts 9€

Formules à la carte

Sablé à la Rhubarbe et Fraise, coulis de fruits
Rhubarb and strawberry shortbread with fruit coulis

Carpaccio d'ananas, glace Coco, shot de Rhum à la Menthe
Pineapple carpaccio, Coconut ice cream, shot of Mint Rum

Eclair aux Framboises, crème fouettée à la Vanille
Raspberry éclair with vanilla whipped cream

Fraises marinées au Vinaigre Floral
Strawberries marinated in Floral Vinegar

Brie de Meaux et Melun au lait cru
Brie de Meaux and Melun with raw milk

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
28€

ENTREE
PLAT
DESSERT
36€

Formules Bistrot
disponible le midi

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
19.50€
uniquement à l'ardoise

ENTREE
PLAT
DESSERT
24.50€
uniquement à l'ardoise