

La Table du Château

Entrées 9€ Starters

Du Lundi 15 janvier au Samedi 27 janvier 2024
From 15 January to 27 January 2024

Pressé de canard, oignons au vinaigre balsamique
Pressed duck, onions and balsamic vinegar

Tartare de saumon aux fruits de la passion
Salmon tartar with passion fruit

Oeuf parfait, purée d'aubergines, crème de parmesan
Perfect egg, aubergine purée, parmesan cream

Carpaccio de thon à l'huile de sésame, zestes de citron
Tuna carpaccio with sesame oil and lemon zest

Plats 21€ Dishes

Souris d'agneau confite au jus, navets longs poêlés
Lamb mice confit in jus, pan-fried long turnips

Parmentier de cabillaud au pomelos
Cod parmentier with pomelos

Carré de veau, crème de truffes, chips de panais
Veal loin, truffle cream, parsnip crisps

Risotto à l'encre de seiche, gambas, sauce vierge
Squid ink risotto, king prawns, virgin sauce

Desserts 9€ Dessert

Tartelette au chocolat, suprêmes d'oranges
Chocolate tartlet with orange supremes

Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

Sablé au citron meringué
Lemon meringue shortbread

Pavlova à la mangue et ananas
Pavlova with mango and pineapple

Brie farci à la truffe
Truffles Brie

Formules à la carte

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