LA TABLE du Château

LA CARTE

du 16 au 28 janvier 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

Emincé de poulpe, huile de homard, perles de Yuzu
Sliced octopus, lobster oil, Yuzu pearls

Œufs pochés en Meurette
Poached eggs in Meurette

Carpaccio de veau sauce vierge au gingembre, zestes d'oranges
Veal carpaccio with ginger sauce, orange zest

Velouté Forestier, copeaux de foie gras
Forest velouté, shavings of foie gras

Entrée du jour
Starter of the day

19€ Plat - Dish

Jarreton de porc au miel et agrumes, potiron rôti
Pork shank with honey and citrus, roasted pumpkin

Filet de bar poêlé, coulis d'épinard, endives braisées
Seared bass fillet, spinach coulis, braised endives

Foie de veau persillé, écrasé de pommes de terre et brisure de truffes
Veal liver parsley, mashed potatoes and broken truffles

Ballotine de saumon et cabillaud au champagne, trio de carottes
Ballotine of salmon and cod with champagne, trio of carrots

Plat du jour
Dish of the day

9€ Dessert

Ivoire chocolat, coulis de fruits rouges
Chocolate ivory, red fruit coulis

Carpaccio d'oranges et mangues au thé vert
Orange and mango carpaccio with green tea

Brioche façon pain perdu, glace vanille
French toast style brioche, vanilla ice cream

Panna Cotta pistache, crumble de sablé breton et framboises
Pistachio Panna Cotta, Breton shortbread crumble and raspberries

Dessert du jour
Dessert of the day

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

Le Paysan Urbain
Agroécologique & citadin