

La Table du Château

Entrées 9€ Starters

Du Lundi 22 avril au Samedi 04 mai 2024
From Monday 22 of April to Saturday 04 of May 2024

Asperges blanches au jambon de Parme, sauce au Saint-Nectaire
White asparagus with Parma ham and Saint-Nectaire cheese sauce

Fricassée de Supions à la Provençale
Fricassee of Supions à la Provençale

Terrine "qui va bien" au foie gras, jarret de porc, oignons confits
Foie gras, knuckle of pork and onion confit terrine

Carpaccio de saumon et pommes Granny Smith
Carpaccio of salmon and Granny Smith apples

Plats 21€ Dishes

Parmentier de Haddock à la citronnelle et coriandre
Haddock parmentier with lemongrass and coriander

Poitrine de Porc de Vendée laquée à l'Orange et Saugue, gratin de courgettes
Vendée pork belly glazed with orange and sage, courgette gratin

Gambas flambées au Pastis, Fenouil rôti
Prawns flambéed with Pastis, roasted fennel

T-Bone de Veau, jus corsé de carottes, purée de Vitelotte
Veal T-bone steak, hearty carrot jus, Vitelotte purée

Desserts 9€

Formules à la carte

Tartelette au Lemon Curd
Lemon Curd tartlet

Velouté de fraises, glace au thé vert Matcha
Strawberry cream soup with Matcha green tea ice cream

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à l'huile mentholée
Semi-cooked chocolate, custard with mentholated oil

Verrine façon Tiramisu aux framboises et spéculoos
Tiramisù with raspberries and speculoos

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