LA TABLE du Château

La Table du Château

Du Lundi 25 mars au Samedi 06 avril 2024
From Monday 25 of March to Saturday 06 of April 2024

Entrées 9€
Starters

Pâté en croûte au poulet jaune fermier, foie gras, oignons marinés au balsamique
Pâté en croûte with free-range chicken, foie gras and onions marinated in balsamic vinegar

Tartare de saumon à la grenade
Salmon tartar with pomegranate

Croustillant de potiron rôti, feta crémeuse, éclats de noix de cajou
Crispy roast pumpkin, creamy feta cheese and cashew nut slivers

Tatin d'oignons, pastrami de veau, pesto maison
Onion tatin, veal pastrami, homemade pesto

Plats 21€
Dishes

Travers de boeuf confit, ail en chemise, galette de pommes de terre
Confit of beef ribs, garlic en chemise, potato pancake

Filet de bar, lit de houmous de pois chiches verts, crème de courgettes
Fillet of sea bass, bed of green chickpea hummus, courgette cream

Carré de porc Iberique, gastrique au miel et Xérès, frites de polenta
Rack of Iberian pork, honey and sherry gastrique, polenta chip

Steak d'espadon sauce chien, asperges vertes poêlées
Swordfish steak with "sauce chien", pan-fried green asparagus

Desserts 9€

New York cheesecake
New York cheesecake

Petit pot de crème au chocolat
Small pot of chocolate cream

Mousse glacé Grand Marnier
Grand Marnier ice mousse

Clafoutis aux myrtilles
Blueberry clafoutis

Assiette de Brie de Melun
Plate of Brie de Melun

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

Le Paysan Urbain – Agroécologique & citadin

Notre Chef se réserve le droit d'adapter certains produits selon la saison
Les jeunes pousses sont issues de l'agriculture biologique française