LA TABLE du Château

La Table du Château

Du Lundi 26 février au Samedi 09 mars 2024
From 26 february to 09 March 2024

Entrées 9€
Starters

Tataki de boeuf, huile de sésame et tartare d'algues
Beef tataki, sesame oil and seaweed tartar

Crème de chou-fleur au curcuma, moules au vin blanc
Cream of cauliflower soup with turmeric, mussels in white wine

Fricassé de foie de volailles au Cognac, pain grillé à l'ail
Chicken liver fricassee with Cognac, toasted garlic bread

Carpaccio de saumon citron vert et grenade
Lime and pomegranate salmon carpaccio

Plats 21€
Dishes

Filet de forade à l'ail noir, légumes croquant au fromage blanc
Fillet of forade with black garlic, crunchy vegetables and fromage blanc

Paleron de boeuf fondant jus corsé, trio de carottes
Beef chuck, fondant, hearty jus, trio of carrots

Calamars snackés coulis de tomates, taggliolini à l'encre de sèche
Snack squid with tomato coulis, taggliolini with dried ink

Suprême de poulet Tikka Masala, riz basamati au cumin
Chicken breast Tikka Masala, basamati rice with cumin

Desserts 9€

Riz au lait au safran
Rice pudding with saffron

Charlotte au chocolat, coulis de framboise
Chocolate Charlotte with raspberry coulis

Brioche façon pain perdu, glace dulce de leche
French toast brioche with dulce de leche ice cream

Macaron pistache
Pistachio macaroon

Toast de Brie chaud au miel et amandes
Warm Brie toast with honey and almonds

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