

La Table du Château

Carte disponible du lundi 30 mars 2026 au samedi 25 avril 2026

Ouvert de 12h00 à 14h00 mardi, mercredi, jeudi et vendredi

& de 19h00 à 22h00 du lundi, mardi, mercredi, jeudi et samedi

Fermé le dimanche

La Carte

ENTRÉES - 13 €

Tartare de saumon, avocat, huile citronnée

Asperges vertes rôties, chèvre frais, noisettes, vinaigrette au miel

Jambon cru, poires et fenouil croquant aux agrumes

Betteraves snackées, burrata crémeuse, pesto léger

PLATS - 26 €

Côte de gigot d'agneau, jus corsé, ail en chemise, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Dos de cabillaud sauce vierge, lentilles vertes

Suprême de pintade forestière, tagliatelles fraîches aux légumes printaniers

Filet de dorade au beurre citronné, petits légumes nouveaux

DESSERTS - 10 €

Fraises au basilic et huile d'olive, crumble de sablé breton

Mille-feuille praliné, fruits rouges et éclats de pistache

Fondant au chocolat, crème anglaise mentholée

Crème brûlée aux zestes d'orange

FORMULE

à la CARTE, tous les jours

ENTRÉE + PLAT 36 €

PLAT + DESSERT 34 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44 €

NEW

FORMULE

BISTROT midi & soir à l'ardoise

ENTRÉE + PLAT 21.50 €

PLAT + DESSERT 21.50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 26.50 €