



LA TABLE *du Château*



LA CARTE

du 05 juin au 17 juin 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

Ceviché de cabillaud à la coriandre

Cod ceviche with coriander

Tartare de betteraves au chèvre, vinaigrette douce

Beetroot tartar with goat's cheese and mild vinaigrette

Poêlée de courgettes, oeuf poché et son beignet de fleur

Pan-fried courgettes, poached egg and flower fritters

Tomate côtelée, burrata, huile de basilic

Ribbed tomato, burrata, basil oil

Entrée du jour

Starter of the day

19€ Plat - Dish

Brochette de saumon et Saint-Jacques, mousse de corail, patates douces rôties

Brochette of salmon and scallops, coral mousse, roasted sweet potatoes

Osso bucco de veau à l'ancienne, poêlée de shitakes

Old-fashioned veal osso bucco, pan-fried shitakes

Filet de bar en croûte de graines de lin, asperges vertes

Fillet of sea bass in a flaxseed crust with green asparagus

Entrecôte de boeuf aux échalotes rôties, pommes de terre grenaille

Entrecôte of beef with roasted shallots and scalloped potatoes

Plat du jour

Dish of the day

9€ Dessert

Mousse au chocolat, copeaux de mangue

Chocolate mousse with mango shavings

Clafoutis aux cerises

Cherry clafoutis

Soupe de fraises à la menthe

Strawberry and mint soup

Rhubarbe rôtie en crumble

Roasted rhubarb crumble

Dessert du jour

Dessert of the day

Assortiment de fromages

Assortment of cheeses



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