

La Table du Château

Entrées 9€ Starters

Du Lundi 25 septembre au Samedi 07 octobre 2023
From 25 September to 07 October 2023

Ravioles de Royan, velouté de chou-fleur
Royan ravioli with cauliflower soup

Poêlée de supions, crème safranée
Pan-fried supions with saffron cream

Tartare de betteraves, feta crumble au romarin
Beetroot tartar, feta and rosemary crumble

Carpaccio de veau, coulis de Yuzu
Veal carpaccio with yuzu coulis

Entrée du jour
Starter of the day

Magret de canard aux girolles, gratin de patates douces
Duck breast with chanterelle mushrooms and sweet potato gratin

Roulé de cabillaud et pancetta, tombée d'épinards
Cod and pancetta roulade with spinach garnish

Paleron de boeuf fondant, jus corsé, carottes sifflets au curcuma
Melt-in-the-mouth beef chuck, spicy jus, carrot whistles with turmeric

Filet de dorade, pakoda d'oignons, polenta crémeuse
fillet of sea bream, onion pakoda, creamy polenta

Plat du jour
Dish of the day

Desserts 9€ Dessert

Tarte Tatin aux pommes Reinette, crème fraîche
Reinette apple Tarte Tatin with crème fraîche

Bavarois aux poires et cassis
Pear and blackcurrant bavarois

Sablé aux figues
Fig shortbread

Crèmeux à la mangue et coco
Mango and coconut cream

Dessert du jour
Dessert of the day

Formules Menu

ENTREE + PLAT
/
PLAT + DESSERT
28€

ENTREE
PLAT
DESSERT
36€