

Restaurant DU CHATEAU

ENTREES

Belle tranche de pâté croûte du Château, pistaches, canard	14€
Tartare de saumon Bölmo, framboises et grenades en mille feuilles	14€
Comme un gaspacho, pastèque, pêche, pesto et feta croustillante	14€
Foie gras maison, chutney poire, toasts briochés(1.3.7.12)	15€
Suggestion du Château	voir ardoise
Entrée de la semaine (uniquement le midi et hors jours fériés)	6.50€

PLATS

Pièce du boucher et son accompagnement de saison	23€
Burger du moment, frites et salade (1.3.7.10)	18.50€
Rouget en filet à la plancha et accompagnements du moment	23€
Tartare de bœuf préparé en cuisine, frites et salade(3.12.10)	18€
Fleurs de courgettes farcies, ricotta, pignons et légumes de Rosières	23€
Magret de canard aux abricots, amandes et pommes croquettes	23€
Suggestion du Château	voir ardoise
Plat de la semaine (uniquement le midi et hors jours fériés)	12.50€
Plat enfant (Steack Haché, frites)	9.90€

DESSERTS

Aux saveurs Provençales, citron, thym et badiane(1.3.7.8)	11€
Chocolat dans tous ses états(1.3.7.8)	11€
Melon et fruits rouges, verveine et amandes(1.3.7.8)	11€
Assiette de fromages affinés et accompagnements(7.8.10)	12€
Café ou thé gourmand(1.3.7.8)	11€
Dessert de la semaine (uniquement le midi et hors jours fériés)	6.50€

Menu 40€

Entrée + plat + dessert

ENTREES MENU

Belle tranche de pâté croûte du Château, pistaches, canard (1.3.8.10)
ou
Tartare de saumon Bölmo, framboises et grenades en mille feuilles(1.5)
ou
Comme un gaspacho, pastèque, pêche, pesto et feta croustillante(1.7.8)

PLATS MENU

Magret de canard aux abricots, amandes et pommes croquettes(1.3.7.8.12)
ou
Rouget en filet à la plancha et accompagnements du moment(5.7)
ou
Fleurs de courgettes, farcies, ricotta, pignons et légumes de Rosières(1.7.8)

DESSERTS MENU

Aux saveurs Provençales, citron, thym, badiane
ou
Chocolat dans tous ses états
ou
Café ou Thé gourmand
ou
Assiette de fromages affinés et accompagnements

Formule de la semaine

23.50€

uniquement le midi et Hors Jours fériés

Entrée de la semaine

+

Plat de la semaine

+

Dessert de la semaine

Tous nos tarifs sont en Euro, TTC et services compris

Allergènes: 1.Gluten/2.crustacés/3.oeuf/4.arachides/5.poisson/6.soja/7.lait/8.fruits à coque/9.céleri/10.moutarde/11.sésame/12.sulfite/13.lupin/14.mollusque

*les sulfites contenus dans les plats, sont des vins utilisés dans les sauces ceux ci sont évaporés