

La Table du Château

DU LUNDI 06 JANVIER AU SAMEDI 18 JANVIER 2025

FROM MONDAY 06 OF JANUARY TO SATURDAY 18 OF JANUARY 2025

Ouvert de 12h00 à 14h00 du mardi au vendredi et de 19h00 à 22h00 du lundi au samedi

Open from 12pm to 2pm Tuesday to Friday and from 7pm to 10pm Monday to Saturday

ENTREES 11€

- Carottes rôties, marrons, ricotta fouettée et pesto d'épinards
Roasted carrots, chestnuts, whipped ricotta and spinach pesto
- Gravelax de saumon à la betterave, sauce vierge passion
Salmon gravelax with beetroot and passion sauce
- Terrine de foie gras, confiture de pommes et calvados
Foie gras terrine with apple jam and calvados
- Saint-Jacques poêlées au lard fumé, coulis de poivrons
Pan-fried scallops with smoked bacon, pepper coulis

PLATS 23€

- Côte de veau, jus à l'ail noir, polenta snackée aux fruits secs
Veal chop, black garlic jus, polenta snack with dried fruit
- Gambas au sésame, sauce soja, purée de panais
Prawns with sesame, soy sauce, parsnip purée
- Filet de boeuf, crème à la truffe, pommes de terre mitrailles
Beef fillet, truffle cream, mashed potatoes
- Steak de thon sauce crustacés, risotto de fregola
Tuna steak with shellfish sauce, fregola risotto

DESSERTS 9€

- Fondant au chocolat blanc et pistaches
White chocolate and pistachio fondant
- Choux au dulce de leche
Choux pastry with dulce de leche
- Velouté de mangues
Mango cream soup
- Brioche façon pain perdu, Chantilly
French toast brioche with whipped cream
- Assiette de fromages
Cheese platter

FORMULES À LA CARTE

ENTRÉE + PLAT 32€

PLAT + DESSERT 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

FORMULES BISTROT uniquement le midi à l'ardoise

ENTRÉE + PLAT 19.50€

PLAT + DESSERT 19.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24.50€

Menu

