

À Partager

Plancha Ibérique, jambon serrano «Gran Reserva», lomo, chorizo et pain grillé.....	21€
Huîtres « la Ronce» de David Hervé, les six	18€

Les Entrées

Foie gras mi-cuit de la ferme Vignal, chutney d'échalottes et pommes vertes.....	22€
Aumônière de brick aux poires, gorgonzola et sauce au miel	14€
Os à moelle, échalotes caramélisées et son pain toasté	12€
Gravlax de saumon au poivre de timut, crème d'avocat acidulée	17€
Gratin de feta aux olives et légumes.....	14€

La Salade

La salade gourmande du Château: gésiers de canard, magret fumé, manchons de canard confit, pomme de terre vapeur et haricots verts	26€
--	-----

Les Viandes et Poissons

Pièce de boeuf 300gr , frites au couteau, sauce au poivre	32€
Poulpe juste snacké à l'huile d'olive et millefeuille de légumes de saison	28€
Tartare de boeuf au couteau 180gr, frites et salade.....	29€
Carré de veau 300gr, légumes racines glacées, sauce au vin rouge	34€
Dos de turbot rôti, risotto arborio au butternut	32€

Les Fromages et Desserts

Duo de fromages : Ossau Iraty, Tête de moine et confiture de cerises noires	14€
La profiterole XL du Château glace vanille, sauce au chocolat	12€
Tiramisu à la mandarine.....	11€
Croustade aux pommes et glace rhum raisin	10€
Charlotte au chocolat et caramel beurre salé.....	12€

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 35€

Entrée

L'oeuf parfait et jeunes pousses d'épinards en deux façons

ou

Capuccino de choux fleur au comté fruité et graines de pavot bleu

Plat

Tataki de thon duo de sésames et wok de légumes

ou

Poitrine de veau confite, laquée au miel et balsamique, purée d'Agria au beurre

Dessert

Crème brûlée aux amandes

ou

Baba au rhum

Le Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert 27€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi.
Hors jours fériés.

Pitchoun

Plat + Dessert
(jusqu'à 12 ans)

15€