

LA CARTE

À Partager

| | |
|--|-----|
| Les 6 huitres Gillardeau, échalotes et vinaigre de vin rouge | 19€ |
| Plancha de Jambon Duroc, guindillas, pain grillé à l'huile d'olive | 19€ |
| Plancha jambon Duroc, lomo ibérique, chorizo et coppa di Parma | 24€ |
| Véritable Tarama maison | 11€ |

Les Entrées

| | |
|---|-----|
| Œuf mollet croustillant, jambon Serrano et champignons bruns | 14€ |
| Gravlax de saumon, crème d'avocat acidulé et ses condiments..... | 17€ |
| Burrata pugliese, tartare de tomate cœur de bœuf et tomates séchées | 16€ |
| Ravioles aux gambas, coriandre et piment d'Espelette, bouillon thaï | 16€ |
| Escargots à la bourguignonne, la douzaine | 18€ |

La Salade

| | |
|----------------------------------|-----|
| Grande salade façon Caesar | 24€ |
|----------------------------------|-----|

Les Viandes et Poissons

| | |
|---|-----|
| Risotto aux asperges vertes, lait d'avoine | 24€ |
| Tartare de bœuf au couteau frites et salade | 29€ |
| Poulpe juste snacké à l'huile d'olive et millefeuille de légumes de saison | 28€ |
| Faux filet, frites au couteau et sauce béarnaise maison | 29€ |
| Cabillaud en croute de moutarde à l'ancienne, graines de pavot bleu et ratatouille Grand-mère | 29€ |

Les Fromages et Desserts

| | |
|---|-----|
| Duo de fromages : Ossau Iraty, tête de moine et confiture de cerises noires | 14€ |
| La profiterole XL du Château aux parfums de saison, sauce au chocolat | 12€ |
| Cheesecake fraise et spéculos | 11€ |
| Flaugnarde à la pomme, cannelle et glace au miel | 10€ |
| Symbiose de chocolat, citron, noisette et glace noisette | 12€ |

Tous nos plats sont élaborés par nos chefs.

Origine viande : Française et U.E. Disponibilité des produits de la carte en fonction des arrivages. Prix TTC. Service compris.

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 35€

Entrée

Œuf parfait, crème de jeunes pousses d'épinards
au Comté affiné

OU

Millefeuille d'aubergines, ricotta
et pesto d'herbes fraîches

Plat

Cannelloni farcis aux encornets,
sauce méditerranéenne

OU

Poitrine de porc laquée aux épices douces,
purée d'agria au beurre

Dessert

Crème brûlée du château à la pistache

OU

Mousse au chocolat

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€

Tous nos plats sont élaborés par nos chefs.

Origine viande : Française et U.E. Disponibilité des produits de la carte en fonction des arrivages. Prix TTC. Service compris.