

Bienvenue,

Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

MENU DU

CASTEL

2 SERVICES 30 € . 3 SERVICES 35 €



LES ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE

Jaune d'œuf confit, émulsion Béarnaise

ŒUF PARFAIT

Sauce à l'Epoisses

PRESSE D'ENDIVES AU JAMBON

Noix et comté, sauce Mornay

JAMBON PERSILLE

Gel à l'estragon

LES PLATS

LE CORDON BLEU DU CASTEL

Purée de pommes de terre et sauce au comté



POITRINE DE COCHON

Carotte rôtie au miel, jus de braisage

ASPERGES BLANCHES EN CROÛTE DE NOISETTE

Gnocchis et ail des ours

PÊCHE DU JOUR

Choux-fleurs, sauce aux agrumes

LES DESSERTS

LA PROFITEROLE GLACEE

Nappée d'une sauce chocolat noir grand cru

PAVLOVA AUX AGRUMES

Sorbet orange sanguine

A LA CARTE

LES ENTRÉES

MAGRET DE CANARD FUME 19 €
Aux épices, carpaccio de betterave

CEVICHE DE TRUITE 24 €
Au citron, radis roses

LES PLATS

BALLOTINE DE LOTTE 42 €
En robe de chou vert, sauce champagne

PIECE DE VEAU RÔTI, 40 €
Gratin de zita truffée et jus réduit

UN RITUEL DE PARTAGE ...

Découpé devant vous au guéridon

COTE DE BŒUF CHAROLAISE 110 €
Frites, salade verte, sauce au vin rouge

LE FROMAGE 14 €
Chariot de fromages de la région

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

PAIN DE GÊNES 14 €
Crèmeux poire &
fraîcheur mûre/ poivre de Java

LE CHOCOLAT DULCEY 14 €
En ganache et crumble, gel café
et glace au sarrasin