

Bienvenue,

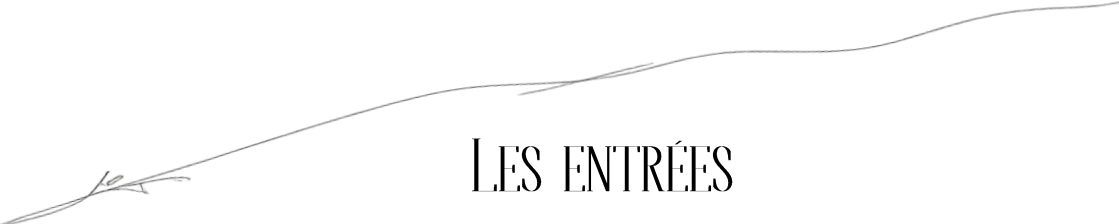
Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

MENU DU

CASTEL

2 SERVICES 30 € . 3 SERVICES 35 €



LES ENTRÉES

RAFRAICHI DE MELON

Guanciaie grillée et sorbet aux herbes

LA TOMATE CÔTELEE GRILLEE

Ricotta au basilic & crumble aux olives

DECLINAISON DE CAROTTES

Jus au gingembre et pesto de fanes

TATAKI DE BŒUF AU SESAME

Caviar d'aubergine et jeune d'œuf confit

LES PLATS

L'ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE

Pommes de terre grenailles rôties



BALLOTINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS

Champignons & zita

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

Petits pois, basilic et citron

POULPE

Risotto façon paëlla, coulis de tomates

& poivron rôti

LES DESSERTS

Au choix à la carte

A LA CARTE

LES ENTRÉES

TARTARE BŒUF & HUITRES	21 €
Gelée agrumes & fraîcheur aux herbes	

TARTARE DE SAUMON	24 €
Carpaccio de fenouil & groseilles	

LES PLATS

LE HOMARD ROTI AU BEURRE	42 €
DE CARCASSES	
Petits pois, basilic et condiment citron	

TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF	39 €
Aux champignons, jus réduit	

UN RITUEL DE PARTAGE ...

Découpé devant vous au guéridon

COTE DE BŒUF CHAROLAISE 110 €

Frites, salade verte, sauce béarnaise

LE FROMAGE

Chariot de fromages de la région 14 €

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

TARTE CHOCOLAT ORANGE &
NOISETTE 14 €

FRAMBOISE FARCIE AU
CITRON 14 €

Emulsion anis de Flavigny & sorbet