

Bienvenue,

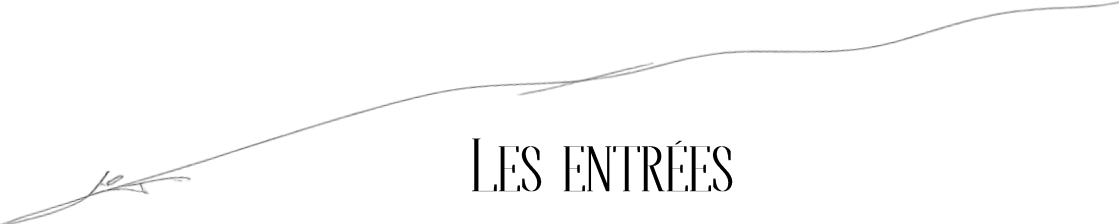
Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

MENU DU

CASTEL

2 SERVICES 30 € . 3 SERVICES 35 €



LES ENTRÉES

LA PASTÈQUE SNACKÉE

Magret fumé, purée Ajoblanco et huile de menthe

LA TOMATE CÔTELEE GRILLÉE

Ricotta au basilic & crumble aux olives

FOCACCIA AU PESTO

Légumes verts, fromage frais, saumon gravlax

TATAKI DE BŒUF AU SESAME

Caviar d'aubergine et jeune d'œuf confit

LES PLATS

QUASI DE VEAU

Mangue, noisette & haricots verts



EPAULE D'AGNEAU BRAISEE

Haricot de Paimpol tomate à l'estragon

RISOTTO AUX GIROLLES

Persillade, émulsion champignons

PECHE DU JOUR

Courgette au citron, sauce marinière

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	
Tartelette au fenouil, sauce choron	

RIS DE VEAU DORE AU SAUTOIR	42 €
Céleri basilic, condiment citron & ail noir	

UN RITUEL DE PARTAGE ...

COTE DE BŒUF CHAROLAISE	110€
Frites, salade verte, sauce béarnaise	

COTE DE VEAU (pour 2 personnes)	80 €
Aux girolles, mousseline de pommes de terre	

LE FROMAGE	14€
Chariot de fromages de la région	

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

DOMO VANILLE	10 €
Fraicheur au kiwi et pomme verte	

FRAMBOISE FARCIE AU CITRON	10 €
Emulsion anis de Flavigny & sorbet	