

Bienvenue,

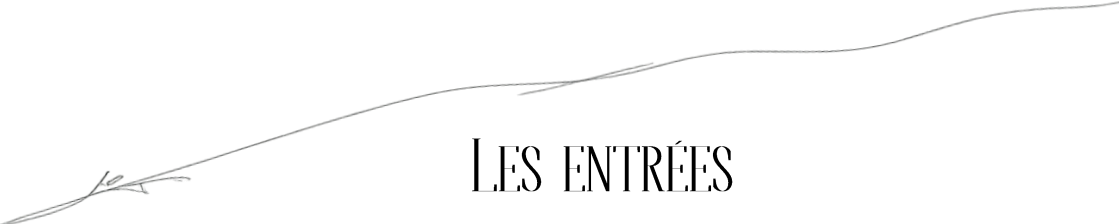
Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

MENU DU

CASTEL

2 SERVICES 30 € . 3 SERVICES 35 €



LES ENTRÉES

LA PASTÈQUE SNACKÉE

Magret fumé, purée Ajoblanco et huile de menthe

LE VEAU EN CARPACCIO

Mayonnaise à l'ail noir et ses condiments.

FOCACCIA AU PESTO

Légumes verts, fromage frais, saumon gravlax

TRUITE MARINÉE À LA BETTERAVE

Condiment citron et ricotta aux herbes.

LES PLATS

RUMSTEACK

Purée de pommes de terre, sauce échalote.



VOLAILLE

Gratin de zita , champignons, sauce abricot

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

FOIE GRAS AU VIN ROUGE

24€

Pain d'épices, figues et noix.

TARTARE DE SAUMON

24 €

Carpaccio de fenouil et groseilles

LES PLATS

BALLOTINE DE DAURADE

30 €

Au chou vert, gnocchis et sauce coquillage

DOS DE CERF ROTI AUX EPICES

42 €

Purée de pommes de terre truffée, sauce vin rouge

UN RITUEL DE PARTAGE ...

COTE DE BŒUF CHAROLAISE

110€

Frites, salade verte, sauce béarnaise

LE FROMAGE

14€

Chariot de fromages de la région

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

DECLINAISON KIWI

10 €

& POMME VERTE

Sphère vanille

FRAMBOISE FARCIE AU

10 €

CITRON

Emulsion anis de Flavigny & sorbet