

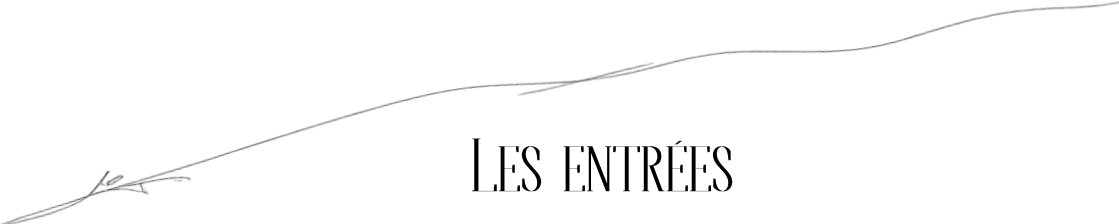
Bienvenue,

Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

MENU DU

CASTEL



LES ENTRÉES

LE CELERI,

Comme une rémoulade au wasabi , sablé parmesan
et magret fumé

LE VEAU EN CARPACCIO

Mayonnaise à l'ail noir et ses condiments.

LE CHOU ROUGE EN SALADE

Pomme verte, noix et comté

TRUITE MARINEE A LA BETTERAVE

Condiment citron et ricotta aux herbes.

LES PLATS

RUMSTEACK

Purée de pommes de terre, sauce échalote.



GIGOT D'AGNEAU

Déclinaison de carotte , jus d'agneau aux olives

RISOTTO AUX GIROLLES

Persillade, émulsion champignons

LE SAUMON SNACKEE

Déclinaison de choux-fleurs et coulis de cresson.

LES DESSERTS

TARTE CHOCOLAT

Noisette et confit citron vert

PRESSE DE POMME-COING

Façon tatin, crème crue à la vanille

A LA CARTE

LES ENTRÉES

RAVIOLE DE FOIE GRAS POÊLE	21€
Aux noisettes et champignons	

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

Frites, salade verte, sauce béarnaise

100€/kg

LE FROMAGE

Chariot de fromages de la région

14€

LES DESSERTS

Du chef pâtissier

TARTE CHOCOLAT

Noisette et confit citron vert

10 €

PRESSE DE POMME-COING

Façon tatin, crème crue à la vanille

10 €