Bienvenue,

Le Chef Sébastien Myet
& son équipe

Vous proposent ...

Menu du

Castel

2 services 30 € // 3 services 35 €

Les entrées

LE CÉLERI,
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 MARINÉE A LA BETTERAVE
Condiment citron et ricotta aux herbes.

Les plats

RUMSTEACK

Purée de pommes de terre et sauce échalote.

GIGOT D'AGNEAU

Déclinaison de carotte et jus d'agneau aux olives

RAVIOLES DE POIREAUX

Vichyssoise et fondue de poireaux

LE SAUMON SNACKÉE

Déclinaison de choux-fleurs et coulis de cresson.

Les desserts

Choix à la carte

A la Carte

Les entrées

RAVIOLE DE FOIE GRAS POÊLÉ — 21€
Aux noisettes et champignons

TARTARE DE SAUMON — 24 €
Carpaccio de fenouil et groseilles

Les plats

SAINT-JACQUES SNACKÉES — 42 €
Raviole de topinambour, bergamote et velouté aux baies de Batak

DOS DE CERF RÔTI AUX ÉPICES — 42 €
Purée de pommes de terre truffée et sauce vin rouge

Un rituel de partage . . .

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE — 100€/kg
Frites, salade verte et sauce béarnaise

LE FROMAGE — 14€
Chariot de fromages de la région

Les desserts

Du chef pâtissier

TARTE CHOCOLAT — 10 €
Noisette et confit citron vert

POIRE POCHÉE — 10 €
Confit au vin rouge et poivre de Java