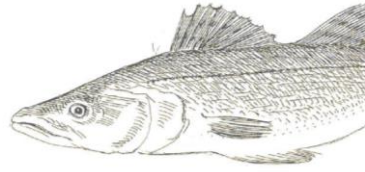


LE BRASERO DU CHÂTEAU

Lundi et mardi de 19h à 20h30



Entrées

Tataki de thon, ponzu, nori croustillant **29€**

Pastèque, feta, oignon rouge, concombre, olives Kalamata, huile d'olive et citron **22€**

Burrata et ses tomates multicolores, basilic, huile d'olive et balsamique **24€**

Tartare de bœuf au couteau à l'asiatique **28€**

Plats au brasero

Côte de bœuf Simmental pour 2 personnes 1,2KG **159€**

Onglet Black Angus 200gr **42€**

Poulpe au satay **49€**

Filet de daurade **42€**

T-Bone de veau 300gr **45€**

Sauces : *Chimichurri, Choron, gribiche*



Accompagnements

Ratatouille

Pommes de terre grenaille

Sucrine, fenouil

Salade, tomate, pignon de pain, basilic



Dessert

Fruits givrés **15€**

Citron, pêche, nectarine, fruit de la passion, banane

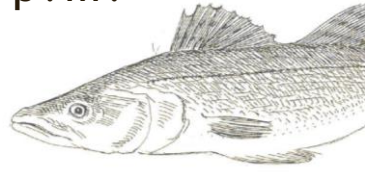
Finger du moment **15€**

Carpaccio ananas **12€**

Sirop hibiscus gingembre et sorbet du moment

BRASERO AT THE CASTLE

Monday and Tuesday from 7 to 8.30p.m.



Starters

- Tuna tataki, ponzu sauce, crispy nori **29€**
- Watermelon, feta, red onion, cucumber, Kalamata olives, olive oil & lemon **22€**
- Burrata with heirloom tomatoes, basil, olive oil & balsamic **24€**
- Asian-style hand-cut beef tartare **28€**

Grill (Brasero Mains)

- Simmental ribeye for 2 people 1,2KG **159€**
- Black Angus hanger steak 200gr **42€**
- Octopus with satay sauce **49€**
- Sea bream fillet **42€**
- Veal T-bone 300gr **45€**

Sauces : *Chimichurri, Choron, gribiche*



Garnishes

- Ratatouille
- Baby potatoes
- Little gem & fennel
- Salad with tomato, pine nuts & basil

Dessert

- Frozen fruits **15€**
- Lemon, peach, nectarine, passion fruit, banana*
- "Finger" of the day **15€**
- Pineapple carpaccio **12€**
- Hibiscus & ginger syrup, sorbet of the day*

