

CARTE CAFÉ DU CHÂTEAU

LES PLANCHES *BOARDS*

Sélection de charcuteries de nos régions, pain, beurre, condiments* 19€
Selection of cold cuts from our regions, bread, butter, condiments*

Sélection de fromages de nos régions, pain, beurre* 19€
Selection of cheeses from our regions, bread, butter*

LE CAVIAR DE CHEZ KAVIARI *KAVIARI'S CAVIAR*

30gr de Caviar Kristal, condiments et blinis 140€
30gr Kristal Caviar, condiments and blinis

LA SOUPE DE SAISON *SEASONAL SOUP*

Gaspacho de tomates, fraises, parfumé au basilic* 16€
Tomato and strawberry gazpacho, flavoured with basil*

LES ENTRÉES *STARTERS*

Saumon fumé, petite salade de pommes de terre, crème acidulée* 22€
Smoked salmon, small potatoes salad, sour cream*

Salade César au poulet croustillant* Crispy Chicken Caesar Salad* 20€

Terrine de foie gras à l'ancienne, chutney aux fruits exotiques* 26€
Foie gras terrine, exotic fruit chutney*

Melon à l'italienne* Italian style melon* 19€

Burrata et sa salade de tomates multicolores, huile d'olive, basilic, balsamique* Burrata and selection of sliced tomatoes, olive oil, basil and balsamic* 24€

LES PLATS *MAIN COURSES*

Viennoise de merlan façon Colbert ou nature, légumes de saison 29€
Whiting Viennoise, Colbert style or plain, seasonal vegetables

Tournedos de bœuf charolais rôti au sautoir, sauce vin rouge, purée à la truffe d'été 34€
Charolais beef tournedos sautéed in a red wine sauce, summer truffle purée

Tournedos de bœuf charolais façon Rossini « foie gras poêlée », sauce vin rouge, purée à la truffe d'été 46€
Charolais beef tournedos Rossini style "pan-fried foie gras", red wine sauce, summer truffle purée

LES FARINAGES *FLOURINGS*

Club Sandwich façon Château de Bagnols, lard croustillant 26€
Club Sandwich Château de Bagnols style, crispy bacon

Croque-Monsieur à la truffe d'été 28€
Summer truffles Croque-Monsieur

Spaghettis ou penne, sauce Tomate ou Bolognaise 22€
Spaghetti or penne with Tomato or Bolognese sauce

LES DESSERTS *DESSERTS*

Assiette de fromages artisanaux Local cheese plate 12€

Les fruits rouges de saison Seasonal red fruits 12€

Crème brûlée maison à la vanille* 10€
Vanilla crème brûlée*

Moelleux au chocolat, glace vanille 10€
Chocolate cake with vanilla ice cream

* Disponible 24h/24, room service * Available 24 hours a day, room service

Supplément de 30€ / chambre. Extra charge of 30€ / room
Service et taxes comprises. Service and taxes included.