

CARTE CAFÉ DU CHÂTEAU

LES PLANCHES *BOARDS*

Sélection de charcuteries de nos régions, pain, beurre, condiments 30€
Selection of cold cuts from our regions, bread, butter, condiments

Sélection de fromages de nos régions, pain, beurre 30€
Selection of cheeses from our regions, bread, butter

Sélection mixte de fromages et charcuteries artisanales 30€
Mixed selection of artisanal cheeses and cold cuts

LE CAVIAR DE CHEZ KAVIARI *KAVIARI'S CAVIAR*

30gr de Caviar Kristal, condiments et blinis 150€
30gr Kristal Caviar, condiments and blinis

LES ENTRÉES *STARTERS*

Saumon fumé, petite salade de pommes de terre, crème acidulée 25€
Smoked salmon, small potatoes salad, sour cream

Salade César au poulet croustillant Crispy Chicken Caesar Salad 26€

Terrine de foie gras à l'ancienne, chutney aux fruits exotiques 30€
Foie gras terrine, exotic fruit chutney

Melon à l'italienne* Italian style melon 22€

Burrata et sa salade de tomates multicolores, huile d'olive, basilic, balsamique Burrata and selection of sliced tomatoes, olive oil, basil and balsamic 28€

Gaspacho du moment selon marché Gaspacho of the moment 18€

LES PLATS *MAIN COURSES*

Cabillaud écrasé de pomme de terre aux olives 35€
Cod, crushed potato with olives

Tournedos de bœuf charolais rôti au sautoir, sauce vin rouge, purée à la truffe d'été 39€
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 49€
Charolais beef tournedos Rossini style "pan-fried foie gras", red wine sauce, summer truffle purée

Croque-Monsieur 21€
Croque-Monsieur

Croque-Monsieur à la truffe d'été 35€
Summer truffles Croque-Monsieur

Spaghettis ou penne, sauce Tomate ou Bolognaise 25€
Spaghetti or penne with Tomato or Bolognese sauce

LES DESSERTS *DESSERTS*

Tarte du jour Pie of the day 14€

Les fruits rouges de saison Seasonal red fruits 14€

Crème brûlée maison à la vanille 12€
Vanilla crème brûlée

Moelleux au chocolat, crème anglaise et vanille* 12€
Chocolate cake with custard and vanilla

Assortiment de glaces et sorbets
Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, pêche des vignes
Ice creams and sorbets
Vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, lemon, vine peach
1 boule scoop 4€ / 2 boules scoops 7€ / 3 boules scoops 12€



UN DIMANCHE MIDI AU CHÂTEAU

UN MENU DANS LE PARTAGE AUTOUR DE LA BROCHE

Une belle tranche de foie gras cuit au naturel
Chutney aux fruits exotiques - Pain grillé

ou

Burrata et sa salade de tomates multicolores,
huile d'olive, basilic, balsamique

✂ ✂ ✂

Un souvenir d'un dimanche midi en famille

Poulet rôti à la broche, servi entier et découpé devant vous
Une cocotte de petites pommes nouvelles rôties

✂ ✂ ✂

Un assortiment de fromage de région servi en plateau pour la table
Salade verte aux herbes

✂ ✂ ✂

Le dessert dans le partage

Dessert du jour

65 euros

SUNDAY LUNCH AT THE CHÂTEAU

SHARE THE SPIT-ROASTING BASED MENU

Hearty sliced naturally cooked foie gras
Exotic fruit chutney - Toasted bread

or

Burrata and selection of sliced tomatoes,
olive oil, basil and balsamic

✂ ✂ ✂

Memory of a Sunday lunch surrounded by family

Live whole spit-roasted chicken cutting
Roasted new potatoes casserole

✂ ✂ ✂

Tray of Selected regional cheeses
Green salad with herbs

✂ ✂ ✂

Sharing dessert

Pastry of the day

65 euros