



MENU



MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE

STARTER

-

PLAT

MAIN COURSE

-

DESSERT

DELICACY

35€*

*TVA et service inclus
VAT and service included

⌘ ⌘ ⌘

ENTRÉE - PLAT

STARTER - MAIN COURSE

Ou / or

PLAT - DESSERT

MAIN COURSE - DELICACY

30€*

*TVA et service inclus
VAT and service included

Servi en semaine pour le déjeuner.
Served on weekdays for lunch.

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées, certains produits peuvent parfois venir à manquer. En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous le communiquer.

Origine des viandes bovines: France, Allemagne, Espagne, Ecosse, Australie.

To insure fresh product, we have limited quantities, some products can sometimes be in short supply.

In case of allergy or intolerance, please let us know.

Origins of beef: France, Germany, Spain, Scotland, Australia.



MENU CHATELAIN

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

Céleri cuit dans la mousse végétale, émulsion de Beaufort,
Truffes noires et croutons au beurre salé
Celery cooked in a vegetal foam, Beaufort emulsion,
Black truffles and crouton with salted butter

⌘ ⌘ ⌘

Cœur de saumon de Cherbourg à la Parisienne,
Mini-potager glacé au citron confit
Heart of Cherbourg salmon Parisian-style,
Mini-vegetables cooked in lemon confit

Ou / or

Volaille jaune fermière contisée à la sauge,
Sauce poulette au vin jaune, bonbons d'épinards, gnocchi aux herbes fraîches
Farm poultry sage flavoured, chicken stock with yellow wine,
Spinach balls, fresh herbal gnocchis

⌘ ⌘ ⌘

Textures de citron parfumées au gingembre,
Croustille fondant au pignon de pin et fromage blanc
Lemon declinations with ginger biscuit, crispy pine kernel and white yoghurt

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

65€*

*TVA et service inclus
VAT and service included



MENU SEIGNEURS D'ALBON

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

**Maquereau de ligne cuit au sel marin, fine gelée de crustacés,
Concombres confits aux algues et menthe**
Wild mackerel cooked in the salt, shellfish jelly,
Seaweed and mint confit cucumber

⌘ ⌘ ⌘

**Féra du lac Léman cuit au fenouil sec, mousseline de carottes au gingembre,
Fenouil confit, jus aux légumes**
Lake Lemane fish cooked in the fennel, ginger and carrot mousseline,
Slow-cooking fennel, vegetable juice

⌘ ⌘ ⌘

**Pigeonneau rôti au four, endives cuites au jus crumble de pignon de pin,
Purée de dattes au jus d'orange**
Roasted pigeon, chicories cooked in the pine kernel juice, dates and orange juice purée

⌘ ⌘ ⌘

Pré- Dessert

⌘ ⌘ ⌘

**Gâteau de maïs au chocolat blanc et agrumes
Sorbet pamplemousse, tuiles croustillantes et pop-corn**
Corn cake with white chocolate and citrus, grapefruit sorbet, crispy tile and popcorn

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

85€*

*TVA et service inclus
VAT and service included



MENU GUICHARD D'OINGT

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

Grosses morilles blondes farcies, jus de veau au café
Filled golden morels, veal juice flavored coffee

⌘ ⌘ ⌘

Dos de cabillaud rôti, sauce coco-aneth,
Rattes écrasées au beurre salé et pamplemousse rose
Roasted back of cod, coco and dill sauce,
Mashed potatoes with salty butter and grapefruit

⌘ ⌘ ⌘

Ris de veau doré et cuit sur des coques de noix,
Racines de persil au jus, espuma de pois chiches, marjolaine et piquillos
Golden brown sweetbread cooked on the nutshell, parsley juice,
Chick peas, marjoram peppers and piquillos foam

⌘ ⌘ ⌘

Sélection de fromages affinés
Cheese plate selection

⌘ ⌘ ⌘

Pré-dessert

⌘ ⌘ ⌘

Chocolat lactée à la fève de tonka, caramel, noisette et glace au lait
Creamy chocolate sauce, walnut crispy leaf,
Tonka "Crème Brulée" and milk ice cream

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

98€*

*TVA et service inclus
VAT and service included



MENU DÉGUSTATION

Au fil des saisons...
Selon l'inspiration du moment...
Laissez-vous guider par le chef et son équipe,
Vous découvrirez des mets délicats,
Menu servi pour l'ensemble des convives

From season to season...
Depending on the inspiration...
Allow the chef and his team to guide you,
You will discover some delicate dishes,
Menu served for all guest

140€*

*TVA et service inclus
VAT and service included



MENU PETIT CHEVALIER CHILDREN MENU

Cromesquis "tomates-mozza"
Tomatoes and mozzarella in a crust

Ou / or

Velouté de légumes du moment
Seasonal velouté

Ou / or

Salade de coquillettes au jambon blanc
Pasta and ham salad

⊗ ⊗ ⊗

Poisson trop bon, purée de légumes
Fresh fish filet, vegetable purée

Ou / or

Maxi nuggets, frites et sauce barbecue
Chicken nuggets, french fries BBQ sauce

⊗ ⊗ ⊗

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Ou / or

Glace au choco-vanille
Chocolate and vanilla ice cream

Ou / or

Coupe de guimauves et crème anglaise
Marshmallows and custard

26€*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

Pour petites Princesses et petits Chevaliers jusqu'à 12 ans.
Served for children under 12.

CARTE

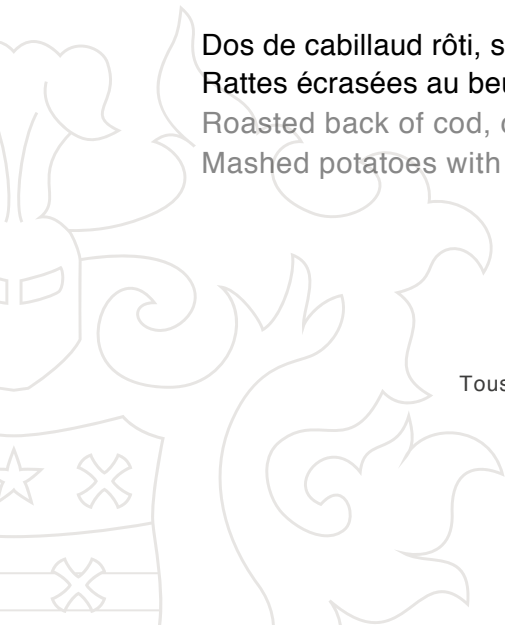
ENTRÉES STARTERS

- Céleri cuit dans la mousse végétale, émulsion de Beaufort,
truffes noires et crouton au beurre salé 40 €
Celery cooked in a vegetal foam, Beaufort emulsion,
Black truffles and crouton with salted butter
- Maquereau de ligne cuit au sel marin, fine gelée de crustacés,
concombres confits aux algues et menthe 35 €
Wild mackerel cooked in the salt, shellfish jelly,
Seaweed and mint confit cucumber
- Grosses morilles blondes farcies, jus de veau au café 48 €
Filled golden morels, veal juice flavored coffee

POISSONS FISH

- Cœur de saumon de Cherbourg à la Parisienne,
Mini-potager glacé au citron confit 40 €
Heart of Cherbourg salmon Parisian-style,
Mini-vegetables cooked in lemon confit
- Féra du lac Léman cuit au fenouil sec,
Mousseline de carottes au gingembre, fenouil confit, jus aux légumes 43 €
Lake Lemman fish cooked in the fennel,
Ginger and carrot mousseline, slow-cooking fennel, vegetable juice
- Dos de cabillaud rôti, sauce coco-aneth,
Rattes écrasées au beurre salé et pamplemousse rose 48 €
Roasted back of cod, coco and dill sauce,
Mashed potatoes with salty butter and grapefruit

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.
All our prices are in euros, include taxes and service.



CARTE

VIANDES & VOLAILLES MEATS & POULTRY

- Volaille jaune fermière contisée à la sauge, sauce poulette au vin jaune,
Bonbons d'épinards, gnocchi aux herbes fraîches 42 €
Farm poultry sage flavoured, chicken stock with yellow wine,
Spinach balls, fresh herbal gnocchi
- Pigeonneau rôti au four, endives cuites au jus crumble de pignon de pin,
Purée de dattes au jus d'orange 60 €
Roasted pigeon, chicories cooked in the pine kernel juice,
Dates and orange juice purée
- Ris de veau doré et cuit sur des coques de noix,
Racines de persil au jus, espuma de pois chiches, marjolaine et piquillos 48 €
Golden brown sweetbread cooked on the nutshell,
Parsley juice, chick peas, marjoram peppers and piquillos foam

LES FROMAGES CHEESE

- Sélection de fromages affinés 16 €
Fromagerie Mons, Halles de Lyon Paul Bocuse
Cheese Selection
- Faisselle de fromage blanc 16 €
Fromagerie Mons, Halles de Lyon Paul Bocuse
Cheese strainer



CARTE

LES GOURMANDISES THE DELICACIES

Pour éviter l'attente en fin de repas, nous vous conseillons de choisir votre dessert ainsi que le fromage à la prise de commande.

To avoid waiting at the end of the meal, we recommend you choose your dessert and the cheese at the order taking.

Soufflé traditionnel au vieux Rhum brun et vanille Bourbon, Rafraîchi à la passion	20€
Traditional soufflé with vintage dark Rhum and Bourbon vanilla Refreshed with passion fruit	
Textures de citron parfumées au gingembre, Croustille fondant aux pignons de pin et fromage blanc	20€
Lemon declinations with ginger biscuit, crispy pine nuts kernel and white yoghurt	
Gâteau de maïs au chocolat blanc et agrumes, Sorbet pamplemousse, tuiles croustillantes et pop-corn	20€
Corn cake with white chocolate and citrus, Grapefruit sorbet, crispy tile and popcorn	
Chocolat lactée à la fève de tonka, caramel, Noisette et glace au lait	20€
Creamy chocolate sauce, walnut crispy leaf, Tonka "crème brûlée" and milk ice cream	

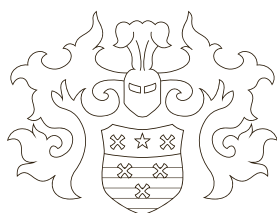
Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.

Pour éviter l'attente en fin de repas, nous vous conseillons de choisir votre dessert ainsi que le fromage à la prise de commande.

All our prices are in euros, include taxes and service.

To avoid waiting at the end of the meal, we recommend you choose your dessert and the cheese at the order taking.





CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA



Château de Bagnols 118 place du Château - 69620 Bagnols
T. +33 (0)4 74 71 40 00 - info@chateaudebagnols.fr