



LE MENU

LE MENU DU CHÂTEAU

Salade estivale, légumes croquants et pignons de pins

Summer salad, crunchy vegetables, and pine nuts

ou | or

Carpaccio de tomates de variétés anciennes, burrata et basilic

Heirloom tomatoes carpaccio, burrata and basil



L'épaule braisée à la sarriette

Braised shoulder with savory

ou | or

Le suprême en croute de muesli

Chicken supreme in muesli crust

ou | or

La pêche du jour,
Sauce vierge, herbes fraîches et ciboulette

*Catch of the day,
Virgin sauce, fresh herbs and spring onions*

En accompagnement au choix | Your choice of side dish

Pommes de terre grenaille à l'ail confit | Ratatouille provençale
Risotto d'épeautre de Sault à l'olive et chèvre frais | Cœur de sucrine assaisonné

*New potatoes with candied garlic | Provençale Ratatouille |
Spelt from Sault risotto with olives and fresh goat cheese |
Seasoned sucrine heart salad*



Parfait glacé à la cacahuète

Ice cream with peanut parfait

ou | or

Soupe froide de pêche à la verveine

Peach soup with verbana

ENTRÉE-PLAT-DESSERT | THREE COURSES - 55€

Garniture supplémentaire 8€ | Additional side dish 8€

NOTRE CARTE ÉPHÉMÈRE

Pour accompagner la fin de l'été, nous vous proposons une carte originale, inspirée des meilleures créations de la saison.

Our chef is offering you an original menu inspired by the best creations of the season as we are heading towards the end of summer.

Servi le mercredi et le jeudi soir, et du vendredi midi au dimanche soir
On Wednesday and Thursday evening and from Friday noon to Sunday evening

À partager | To share

Sélection de fromages de la région, Crackers au cumin et confiture de cerises noires <i>Regional cheese platter</i> <i>Served with cumin crackers and black cherry jam</i>	17€
La truite fumée et son caramel d'agrumes <i>Smoked trout with citrus caramel</i>	19€
La charcuterie artisanale de la maison Baud en Savoie, Pickles de légumes au vinaigre de Xeres <i>Artisanal Baud cold cuts from Savoie</i> <i>Pickles with Xeres vinegar</i>	19€

ENTREES | STARTERS

Salade estivale, légumes croquants et pignons de pins <i>Summer salad, crunchy vegetables, and pine nuts</i>	16€
Carpaccio de tomates de variétés anciennes, burrata et basilic <i>Heirloom tomatoes carpaccio, burrata and basil</i>	18€
Truite Fario gravlax, groseilles et chou-fleur au curry <i>Trout gravlax from Fario, currant and cauliflower flavoured with curry</i>	24€
L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	24€

Les entrées chaudes | Hot starters

		portion plat
Haricot Borlotti dans l'esprit d'une soupe au pistou <i>Borlotti bean "pistou" style</i>	18€	26€

PLATS | MAIN COURSES

La suggestion du jour 38€

Special of the day

Mezze rigatoni à la truffe d'été, jambon et champignons 42€

Mezze rigatoni with summer truffle, ham, and mushrooms

L'agneau de Haute Loire de Thomas Bessette | Lamb

Le gigot 38€

Leg of lamb

L'épaule braisée à la sarriette 34€

Braised shoulder with savory

Les volailles de Bresse de la maison Mieral | Poultry

Le suprême en croute de muesli 36€

Chicken supreme in muesli crust

Le retour de la pêche

La pêche du jour, 36€

Sauce vierge, herbes fraîches et cébette

Catch of the day,

Virgin sauce, fresh herbs and spring onions

En garniture au choix

Pommes de terre grenaille à l'ail confit

ou

Ratatouille provençale

ou

Risotto d'épeautre de Sault à l'olive et chèvre frais

ou

Cœur de sucrine assaisonné

Your choice of side dish

New potatoes with candied garlic

or

Provençale Ratatouille

or

Spelt from Sault risotto with olives and fresh goat cheese

or

Seasoned sucrine heart salad

Garniture supplémentaire 8€ | Additional side dish 8€

DESSERTS

Parfait glacé à la cacahuète <i>Ice cream with peanut parfait</i>	12€
Ile flottante à la cardamome <i>Floating island with cardamom</i>	12€
Soupe froide de pêche à la verveine <i>Peach soup with verbana</i>	12€
Suggestion du jour <i>Dessert of the day</i>	12€

Glaces et sorbets | Ice cream and sorbet

3€/boule

Glaces – Ice cream

Vanille Bourbon de Madagascar, Yaourt laiterie Carrier en Ardèche
Madagascar Bourbon vanilla, yoghurt

Sorbets

Chocolat noir de Côte d'Ivoire, Fraise Mara des bois, citron de Sicile, Pêche de vigne des Monts du Lyonnais

Dark chocolate from ivory Coast, wild Mara strawberry, lemon from Sicily, vine peach from Monts du Lyonnais

LE MENU ENFANT | KID'S MENU - 25 € -

Carpaccio de tomates de variétés anciennes
Heirloom tomatoes carpaccio

⊗ ⊗ ⊗

Suprême de volaille de Bresse
Chicken supreme

ou | or

La pêche du jour
Catch of the day

Garniture au choix

⊗ ⊗ ⊗

Ile flottante
Floating island with cardamom

ou | or

Soupe de pêches
Peach soup with verbana

ou | or

Glace deux boules
Ice cream two scoops

LES VINS ROUGES | RED WINE

LES VINS DU BEAUJOLAIS

		12 cl	75 cl
Beaujolais Rouge, Domaine Guty	2017		39€
Côtes de Brouilly, Cuvée Mathilde, Château de Ravatys, Famille Lavorel	2018	10€	
Côtes de Brouilly, Le Marquisat, Château de Ravatys, Famille Lavorel	2019	9€	44€
Régnié, Pierre Cotton	2017		49€
L'ancien Beaujolais Le Buissy, Jean Paul Brun	2017		52€
Brouilly, Château Cambon	2018		65€
Saint Amour, Jean Paul Brun	2017		59€
Juliéna Les Capitans, Maison Trel	2016		59€

LES VINS DE BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes, Domaine Aegerter	2019	14€	84€
Bourgogne du Château, Pinot Noir, Château de Marsannay	2019		54€
Marsannay « Les Grandes Vignes »	2018		85€
Pommard 1 ^{er} Cru, « Les Rugiens » Domaine Aegeter	2016		176€
Corton Grand Cru, Domaine Bouchard Père et Fils	2014		220€
Corton Grand Cru, Domaine Bouchard Père et Fils	2016		199€
Nuits Saint Georges, Les Plateaux Domaine Aegeter	2019		119€
Bastion de l'Oratoire, Chanson Maranges, 1 ^{er} Cru La Fussière	2016		169€
Savigny les Beaune, Clos des Guettes, 1er cru Domaine AF Gros	2014		207€
Monthélie, Bouchard Père et Fils	2017		78€

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Saint Joseph "Les Terres d'Encres", Domaine Georges Vernay	2015		69€
Cornas, Domaine Courbis « Les Eygats »	2017		96€
Cornas Alain Voge, Les Chailles	2017		99€
Côtes du Rhône Villages, Château Saint-Jean Plan de Dieu	2016	9€	44€
Châteauneuf du Pape, « La Crau » Vieux Télégraphe, Domaine Brunier	2009		273€
Côte Rôtie « Les Jumelles » Paul Jaboulet Aîné	2017	23€	142€
Crozes Hermitage, Les Machonniers	2016		72€
Gigondas, Les Jocasses, Domaine Chapoutier	2020	12€	74€
Lirac, Les Muses, Domaine du Joncier	2015		61€
Hermitage « Les Moniers de la Sizeranne », Domaine Chapoutier	2014		149€

LES VINS DE PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

Palette, Château Simone	2015		127€
-------------------------	------	--	------

LES VINS DU VAL DE LOIRE

Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain	2018		48€
Sancerre « Empreinte », Domaine Fouassier	2015		59€
Sancerre, Cuvée Prestige, Lucien Crochet	2012		118€
Chinon Clos de l'Echo, Couly Dutheil	2016		104€
Saumur-Champigny, le grand clos château de Villeneuve	2014		79€

LES VINS DE BORDEAUX

Côtes de Bourg, Château Tour des Graves, vignoble Arnaud	2016	13€	49€
Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux	2006		210€
Margaux, Château Brane Cantenac	2015		265€
Château Clément-Pichon, Cru Bourgeois, Haut Médoc	2014		109€

LES VINS BLANCS | WHITE WINE

LES VINS DE BOURGOGNE | BURGUNDY

		12 cl	75 cl
Viré Clessé, Réserve Personnelle, Domaine Aegerter	2019		89€
Chablis Vieilles Vignes, Domaine Aegerter	2019	11€	65€
Bâtard Montrachet, Grand Cru, Domaine Leflaive	2017		420€
Nuits Saint Georges, 1 ^{er} Cru, Clos de l'Arlot	2017		240€
Macon Village, Petits Valons, Domaine Aegerter	2018	10€	54€
Rully Montmorin, Jean Chartron	2018		85€
Viré Clessé, Domaine de la Bongran, Thevent Quintaine	2015		57€
Chablis, Domain Moreau	2018		81€
Bourgogne Aligoté, Château de Marsannay	2018	9€	44€
Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine William Fèvre	2018		102€

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf du Pape, Clos La Roquette, F&D Brunier	2018		92€
Viognier, La Champine, JM Guerin	2018		48€
Crozes-Hermitage, Les Meysonniers	2019		63€
Hermitage « Chante Alouette », M.Chapoutier	2017		146€
Châteauneuf du Pape, Domaine des Terres Ferme, Paul Jaboulet Ainé	2015		183€
Condrieu, Les Cassines, Paul Jaboulet Ainé	2018	14€	101€

LES VINS DE PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

La Ciboise, Lubéron AOP, Chapoutier	2018	9€	44€
Collioure « Argile », Domaine de la Rectorie	2018		79€

Vacqueyras Les Christins, Famille Perrin	2017		72€
Vacqueyras « Minéral », Le Domaine Montirius, Confidentiel	2018	13€	66€
Le Clos Saint Vincent, Vin de Bellet	2018		82€
Muscat Petit Grain Sud Absolu, Domaine de la Ligière, E.&P. Bernard	2018	9€	41€

LES VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre La Moussière Domaine Alphonse Mellot	2018	13€	74€
Cour Cheverny « François 1er », Domaine des Huards	2016		59€

LES VINS DU JURA, DE SAVOIE ET D'ALSACE

Côtes du Jura Chardonnay « Préfleur », Domaine Eric Thill	2015		65€
Chignin Bergeron Le Cellier des Crays "Raipoumpou", Domaine Berlioz	2017		59€
Riesling, Vibrations, Vignoble Reveur	2018		60€

LES VINS ROSÉS | ROSÉ WINE

Côtes de Provence M de Minuty, Château Minuty	2020		53€
Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Or »	2018	12€	65€
Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée 281 »	2018		85€
Ventoux, Domaine de la Fondrèche	2019	9€	47€
Térès, Château du Rouet	2020		34€

LES CHAMPAGNES

EN BOUTEILLE BY THE BOTTLE	12 cl	75 cl
Henriot Brut Blanc de Blancs	18€	109€
Veuve Clicquot Brut		130€
Laurent perrier Brut		95€
Ruinart Blanc de Blancs	25€	155€

LES GRANDS CHAMPAGNES

		75 cl
KRUG "Grande Cuvée"		405€
Laurent Perrier « Grand Siècle »		245€
Ruinart Brut Millésime	2010	230€
Pol Roger Blanc de blancs	2009	149€
Bollinger « Grande Année »	2008	219€
Roederer « Cristal »	2009	350€
Dom Pérignon Brut	2006	370€
Pommery « Louise » Brut	2000	450€

EN MAGNUM

150 cl

Pommery, Cuvée « Louise »

1990

670€

Ruinart, L'Exclusive

1850€

CHAMPAGNES ROSÉS

75 cl

Ruinart Rosé

196€

Henriot Rosé

22€

130€

Laurent Perrier Brut Rosé

195€

Dom Pérignon Brut Rosé

2000

824€

Moët & Chandon Grand Vintage

2009

176€

LES CHAMPAGNES ½ BOUTEILLES

37,5cl

Louis Roederer Brut Premier

65€

LES APERITIFS

Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Griotte) 12cl

9€

Kir Royal Champagne 12cl

20€

Américano 7cl

15€

Martini Blanc, Rouge, Pastis 51, Ricard, Suze 4cl

7€

Campari 4cl

9€

LES BIÈRES | BEERS

Heineken, Affligem, Blanche du Mont Blanc, Desperados

7€

LES SANS ALCOOLS | SOFTS DRINKS

Jus de Fruit artisanal d'Alain Millat 33cl

7€

Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Pêche de vigne, Fraise, Framboise

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier 33cl

6€

Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 20cl

6€

Sirop (Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Orgeat)

4€

EAUX MINÉRALES 75cl

Evian, Badoit

7,5€

Châteldon

9€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné expresso

4€

Double expresso, Cappuccino, Chocolat Chaud, Thé

6€

LES WHISKYS 4cl

SINGLE MALT

Cardhu 12 ans	16€
Knockando 12 ans	18€
Knockando 21 ans	41€
Oban 14 ans	22€
Talisker Port Ruighe	28€
Glenmorangie 10 ans	16€
Glenmorangie 18 ans	48€
Glenmorangie Signet	89€

BOURBON

Four Roses	11€
Jack Daniels	12€
Knobb Creek	18€
Bulleit	19€
Gentlemen Jack	18€

BLENDED

J&B	10€
Johnnie Walker Red Label	10€
Johnnie Walker Gold Reserve	18€
Chivas Regal 12ans	16€
Ballantine's	11€

LES VODKAS 4cl

Absolut	10€
Grey Goose	12€

LES GINS 4cl

Gordon's	10€
Bombay Sapphire	12€
Tanqueray	14€
Hendrick's	16€

LES TEQUILAS 4cl

Camino Real	12€
Patrol	19€

LES RHUMS 4cl

Ron Zacapa 23	16€
Don Barcelo	18€
Diplomatico Reserve	19€
Don Papa Baroko	21€

LES COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 4cl

Hennessy, Fine de Cognac	20€
Hennessy XO	45€
Hennessy Paradis Imperial	220€

LES LIQUEURS | LIQUORS 4cl

Baileys	10€
Chambord	10€
Fernet Branca	10€
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte	11€
Get 27, Get 31	10€

LES EAUX DE VIE | BRANDY 4cl

Williamine	15€
Framboise, Morand	15€

LES COCKTAILS

Les classiques	18€
Du jour Special of the day	16€