



LA CARTE



## LA BROCHE DU CHÂTEAU

- 39 € -

Menu disponible uniquement le midi en semaine

Entrée du moment



La broche ou le poisson du moment

*En accompagnement au choix*

*Gratin Dauphinois ou Ratatouille ou Polenta crémeuse ou Salade estivale*



Dessert du moment

**ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT 35€**



Garniture supplémentaire 6€

Supplément truffe d'été 10€



## LE MENU DÉCOUVERTE

- 99 € -

Menu disponible uniquement le soir et le week-end

Les asperges vertes de chez Robert Blanc en croûte d'ail noir et réglisse,  
Pistou d'oseille aux amandes



Le carpaccio de bar aux agrumes,  
Textures de fenouil et citron caviar




L'omble chevalier croustillant,  
Artichauts violets rôtis et tomates confites au basilic



Quasi de veau de Dordogne « Label Rouge » au jus de cardamome,  
Petit pois à la française et herbes potagères



Finger au citron infusé à la verveine du jardin,  
Sablé au quinoa Bio



Rhubarbe pochée et fraises de Carpentras au naturel,  
Emulsion de fromage blanc



## NOTRE CARTE

Entrée - Plat - Dessert 75€

Entrée 26€ - Plat 36€ - Dessert 18€

### LES ENTRÉES

Les asperges vertes de chez Robert Blanc en croûte d'ail noir et réglisse,  
Pistou d'oseille aux amandes ✓

✂ ✂ ✂

Les tomates plurielles de plein champs,  
Crème de Burrata et olives Bio de Kalamata ✓

✂ ✂ ✂

Le carpaccio de bar aux agrumes, textures de fenouil et citron caviar

### LES PLATS

L'omble chevalier croustillant,  
Artichauts violets rôtis et tomates confites au basilic

✂ ✂ ✂

Le suprême de volaille de Bresse AOP cuit au beurre de serpolet,  
Pressé d'aubergines au parmesan et câpres

✂ ✂ ✂

Quasi de veau de Dordogne « Label Rouge » au jus de cardamome,  
Petit pois à la française et herbes potagères

### LES DESSERTS

Rhubarbe pochée et fraises de Carpentras au naturel,  
Emulsion de fromage blanc

✂ ✂ ✂

Finger au citron infusé à la verveine du jardin, Sablé au quinoa Bio

✂ ✂ ✂

Chocolat au lait Jivara Valrhona et moelleux au foin

Le soir et le week-end, laissez-vous également surprendre  
par les suggestions de notre chef !



CHÂTEAU DE BAGNOLS  
HÔTEL & SPA



Collection  
LAVOREL HOTELS