

DIMANCHE MIDI AU CHÂTEAU

SUNDAY LUNCH AT THE CASTLE

Salade haricots verts, abricot, magret de canard séché,
amandes grillées, vinaigrette miel huile d'olive
et moutarde ancienne

Green bean salad, apricot, cured duck breast,
roasted almonds, honey-olive oil and
wholegrain mustard vinaigrette

OU OR

Tatin de tomate, chèvre frais,
olives Taggiasche, bouquet de mesclun

Tomato tarte Tatin, fresh goat cheese,
Taggiasca olives, mesclun salad

❖ ❖ ❖



LE POULET FERMIER

Noir ou jaune « Prince de Dombes », rôti à la broche
Cassolette de pommes de terre grenaille, champignons,
asperges vertes, oignons grelots

FREE-RANGE CHICKEN

Black or yellow "Prince de Dombes", rotisserie-roasted
Casserole of baby potatoes, mushrooms,
green asparagus, pearl onions

❖ ❖ ❖

Assiette de fromages sélectionnés par nos soins

Cheese plate carefully selected by our team

❖ ❖ ❖

DESSERT COMME CHEZ GRAND-MÈRE

Dessert du jour

GRANDMA-STYLE DESSERT

Dessert of the day



68 EUROS

Service compris, prix nets TTC en euros.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.