

# CARTE CAFÉ DU CHÂTEAU

## LES PLANCHES BOARDS

Sélection de charcuteries de nos régions, pain, beurre, condiments Selection of cold cuts from our regions, bread, butter, condiments	30€
Sélection de fromages de nos régions, pain, beurre Selection of cheeses from our regions, bread, butter	30€
Sélection mixte de fromages et charcuteries artisanales Mixed selection of artisanal cheeses and cold cuts	30€

## LE CAVIAR DE CHEZ KAVIARI

### KAVIARI'S CAVIAR

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

## LES ENTRÉES STARTERS

Saumon fumé, petite salade de pommes de terre, crème acidulée Smoked salmon, small potatoes salad, sour cream	25€
Salade César au poulet croustillant Crispy Chicken Caesar Salad	26€
Terrine de foie gras à l'ancienne, chutney aux fruits exotiques Foie gras terrine, exotic fruit chutney	30€
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 Cod, crushed potato with olives	35€
Tournedos de bœuf charolais rôti au sautoir, sauce vin rouge, purée à la truffe d'été Charolais beef tournedos sautéed in a red wine sauce, summer truffle purée	39€
Tournedos de bœuf charolais façon Rossini « foie gras poêlée », sauce vin rouge, purée à la truffe d'été Charolais beef tournedos Rossini style "pan-fried foie gras", red wine sauce, summer truffle purée	49€

\*\*\*

Croque-Monsieur Croque-Monsieur	21€
Croque-Monsieur à la truffe d'été Summer truffles Croque-Monsieur	35€
Spaghettis ou penne, sauce Tomate ou Bolognaise Spaghetti or penne with Tomato or Bolognese sauce	25€

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

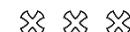


#### Memory of a Sunday lunch surrounded by family

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