

- LE BISTROT DU CHÂTEAU -

NOS FORMULES...

FORMULE DECOUVERTE 32 €

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert

VOYAGE GOURMAND 45 €

Entrée, plat, une assiette de fromages et dessert

Avec un verre de vin de la propriété, ½ bouteille d'eau minérale et une boisson chaude

Starter, main course, selection of cheeses and dessert.

Glass of wine of our propriety or non-alcoholic drink

Julien Poisot chef de cuisine prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région, basé sur une relation sincère avec nos producteurs.

Julien Poisot, head chef carefully selects the best products of the region, based on an honest relationship with our producers.

NOS ENTREES... 9 €

MELI-MELO DE GNOCCHI

Châtaigne et magret de canard fumé maison
Gnocchi variation, chestnut and smoked breast of duck

RAVIOLE DE SAINT-JACQUES

Tombée d'épinards, sauce Homardine
Scallops with spinach, Lobster sauce

POELEE DE CHAMPIGNONS DE SOUS-BOIS

Œuf poché et son jus de volaille
Pan-fried mushrooms selection with poached egg, poultry jus

NOS PLATS... 19 €

FILET DE DAURADE

Fenouil étuvé et croquant, jus de Poisson de roche
Sea bream, crunchy stewed fennel, fish jus

NOIX DE SAINT JACQUES ROTIES

Fondue de poireaux, sauce vin blanc
Pan fried scallops, stewed leeks, and white wine sauce

SUPRÊME DE PERDREAU

Embeurrée de choux au genièvre, jus vinaigré
Breast of partridge, slowly cooked cabbage with fresh butter and juniper, Jus with vinegar

POITRINE DE VEAU

Purée de pommes de terre braisées
Breast of veal and braised potatoes puree

GARNITURE... 7 €

PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE

Potatoes puree with black truffle from Lalbenque

L'ASSIETTE DE FROMAGES... 8 €

Selection of cheeses

NOS DESSERTS... 9€

CLAFOUTIS AUX PRUNES, GLACE VANILLE

Plum clafoutis with vanilla ice cream

MOUSSE LEGERE AU CHOCOLAT PRALINE ET SES MARRONS CONFITS

Chocolate and praline mousse with confit chestnuts

ŒUF A LA NEIGE, FIGUE DU CHATEAU ET POMME GRANNY

Floating island with figs from the chateau's garden and granny apples