

La Table du Château

Entrées 9€ Starters

Ravioles de Royan, sauce au Brie
Royan ravioli, Brie sauce

Pâté en croûte au poulet jaune fermier, foie gras, chutney de pommes fruits
Yellow free-range chicken pâté en croûte, foie gras, apple chutney

Ceviche de cabillaud au citron vert et coriandre
Ceviche of cod with green lemon and coriander

Tatin d'oignons, burrata, pesto à l'ail des ours
Tatin of onions, burrata, wild garlic pesto

Faux-filet de boeuf Simmental au sel, oranges et persil plat, pommes de terre grenailles
Simmental beef sirloin with salt, oranges and parsley, grilled potatoes

Escalope de saumon label rouge rôti, vierge au gingembre et cacahuètes, duo d'asperges
Roasted red label salmon escalope, ginger and peanut virgin sauce, asparagus duo

Souris d'agneau confite au romarin et ail noir, légumes en ratatouille
Lamb shank confit with rosemary and black garlic, ratatouille vegetables

Desserts 9€

Sablé Breton aux fraises, pâtisserie à la vanille
Breton shortbread with strawberries and vanilla pastry cream

Crème brûlée au chocolat
Chocolate crème brûlée

Carpaccio d'ananas et mangues, glace coco
Pineapple and mango carpaccio with coconut ice cream

Tartelette aux fruits frais et mascarpone
Fresh fruit and mascarpone tartlet

Assiette de Brie de Melun
Plate of Brie de Melun

Du Lundi 08 avril au Samedi 20 avril 2024
From Monday 08 of April to Saturday 20 of April 2024

Plats 21€ Dishes

Pavé de Turbot au beurre blanc, fondue de poireaux
Turbot steak with beurre blanc and leek fondue

Formules à la carte

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
28€

ENTREE
PLAT
DESSERT
36€

Formules Bistrot disponible le midi

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
19.50€

uniquement à l'ardoise

ENTREE
PLAT
DESSERT
24.50€

uniquement à l'ardoise