

JUILLET 2023

Une cuisine est toujours nouvelle quand elle est bonne...

(Tomi UNGERER)

LES STARTERS

Nous pouvons réaliser votre entrée en version XXL

Tartare de bœuf Charolais haché au couteau, aromates et gingembre, chaud ou froid en aller-retour à la plancha	15.00 € XXL 22.00 €
Salade César, blanc de volaille, croûtons, salade Romaine, vinaigrette anchois, moutarde à l'ancienne	14.00 € XXL 19.00 €
Gaspacho vert, concombre, avocat et petits pois, gressin et speck	12.00 € XXL 17.00 €
Poêlée de légumes provençaux au pesto, mozzarella du Domaine de Manon	14.00 € XXL 19.00 €
Salade végétarienne courgettes, aubergines grillées, maïs, tomates, oignons pickles, vinaigrette au miel de Champlong et curry	15.00 € XXL 22.00 €

LA COCHONNAILLE

Planche du charcutier avec condiments	12,00 €
Oreilles de cochon en émincée à la plancha en persillade	18,00 €

LA SIGNATURE DU CHATEAU

Omelette J.P.F. aux truffes Melanosporum, salade et pommes sautées	25.00 €
Croque M speck et gouda truffé, salade et pommes sautées	25.00 €
Truite Arc en Ciel du Moulin Piat fumée au Château, crème acidulée et toasts	19.00 €
Véritable Croque-Monsieur originel XXL	16.00 €

LES SUITES garnies de salade verte et frites

Burger black, cheddar, sauce barbecue et mâche	23.00 €
Bolognaise de la mer, pâtes Tortie liguri	16.00 €
Steack de thon rouge, sauce vierge à l'herbe à curry de Champlong	23.00 €
Entrecôte Charolaise de 300 gr de la maison Gouttenoire sauce Bercy ou tartare	26.00 €

PLAT PARTENAIRE

Côte de bœuf pour 1/2/3 personnes, by Espace Automobile Desnoyer sauce Bercy (Min 1 kg avec os)



78.00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ou SUPPLEMENTS (4 €)

Pommes de terre sautées
Légumes verts du jour
Pâtes du moment



LES FROMAGES PAR LA MAISON MONS

Fromages en boîte à bageon affinés en 4 sélections

Demi Saint Marcellin affiné au chutney de pommes et fruits secs

7.00 €

7.00 €

LES DOUCEURS

Ile flottante caramélisée sur sa soupe de fruits frais

7.00 €

Verrine de mousse au chocolat, feuillantine pralinée et tuile chocolat

7.00 €

Tarte abricot-romarin revisitée, chantilly au miel

8.00 €

Crème brûlée à l'estragon et compotée de fraises

8.00 €

Café ou thé gourmand sur la base de 3 petits desserts

9.00 €

Crèmes glacées et Sorbets fabrication artisanale « Histoire de Glaces », la boule

2.30 €

LES MENUS

Assiette du Golfeur

14.00 €

Plat du jour

14.00 €

Menu du jour

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert

19,00 €

Entrée - Plat - Dessert

25,00 €

Menu enfant

Viande hachée façon steak - Frites - Glace cornet

12,00 €

LES BEFORES ET AFTERS DE 9 H A 19 H

Le plat du golfeur sur le pouce

14.00 €

Planche du charcutier avec condiments

12,00 €

Le fromage en 4 familles, bleu, pâte pressée cuite, croûte fleurie, chèvre ou brebis

12.00 €

Crèmes glacées et sorbets fabrication artisanale

la boule 2,30 €

Pâtisserie du jour

7,00 €

NB : Tous nos prix tiennent compte de la hausse des matières premières que nous avons souhaité conserver Frais et de premier choix ainsi que la qualification du personnel de la salle et de la cuisine.