




la BASTIDE
de CHATEL

RESTAURANT



LE MENU DE LA BASTIDE DE CHATEL



Entrée - Plat - Dessert 39 €

Entrée - Plat 32 €

Plat - Dessert 32 €

ENTRÉES

Tartare préparé de boeuf charolais & huîtres, croûtons et pomme de terre
6 escargots de St Bonnet, beurre de la "Bastide" parmesan & mouillettes
Carpaccio de noix de St Jacques, agrumes et condiments
Poireaux confits, sauce tartare, oeufs de truite, herbes fraîches & oignons frits

PLATS

Bouchée à la Reine, volaille jaune, épinard & champignons, jus corsé
Poitrine de porc confite, asperges vertes & morilles, sauce au vin jaune (pour 2 pers)
Truite saumonée rôtie aux amandes, pomme écrasée, sauce grenobloise
Risotto de coquille de l'Epi Roannais, asperges vertes, chorizo & parmesan

DESSERTS

Sélection de fromage sec de chez Mons ou fromage blanc
Profiterole XXL, glace vanille & crème fouettée, sauce chocolat
Millefeuille minute, crème vanille & praliné noisette
Tarte tatin, fontainebleau et caramel beurre salé

Prix services compris





la BASTIDE
de CHATEL
RESTAURANT



LE MENU DE LA SEMAINE

Le lundi, jeudi et vendredi midi

Entrée-plat ou Plat-dessert **19€**

Entrée-plat-dessert **23€**





la BASTIDE
de CHATEL

RESTAURANT



LE MENU ENFANT

(moins de 12 ans)

15€

Une boisson

Volaille rôtie, pomme de terre et sauce crémée

2 boules de glace au choix & chantilly

