



la BASTIDE  
de CHATEL  
RESTAURANT

RESTAURANT



LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €



ENTRÉES

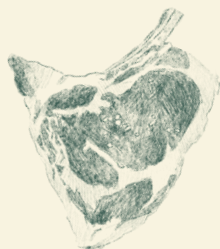
Asperges vertes à l'anglaise, tarama blanc & jaune d'oeuf confit, herbes fraîches  
Huîtres d'Isigny gratinées n°3, cancoillotte au vin jaune, comté et saucisse fumée

6 Escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide", parmesan & mouillettes

Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€)

PLATS

Bouchée à la Reine de volaille jaune, épinard à la crème, boudin blanc & champignons  
Lomo de cabillaud, poireaux juste saisis, carottes fondantes & moules, sauce marinère  
Risotto aux morilles fraîches bourbonnaises & Noilly Prat, allumettes de poitrine fumée  
Steak haché (200gr), foie gras poêlé, sauce au poivre, pommes grenailles rôties (sup 8€)

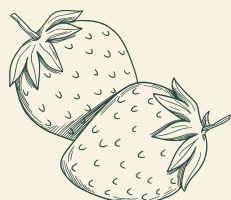


Le coup du milieu (Sup 4€)  
Sorbet poire & eau-de-vie de poire



DESSERTS & FROMAGES

Ile flottante, crème anglaise à la vanille, poudre de praline rose  
Clafoutis tiède aux fraises & pistache, glace yaourt  
Profiterole XXL, glace vanille, chantilly et sauce chocolat Madagascar 75%  
Sélection de fromages affinés de la maison Mons  
Faisselle de la maison Mons



Prix services compris





la BASTIDE  
de CHATEL  
RESTAURANT



# LE MENU DE LA SEMAINE

**Le lundi, jeudi et vendredi midi**  
(hors jours fériés et week-end)

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

