

la BASTIDE
de CHATEL
RESTAURANT



LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €
Entrée - Plat - Dessert 40 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €



ENTRÉES

Oeuf mollet, crème de parmesan, jambon blanc & comté, croûtons et herbes fraîches
Raviole de truite rose & fumée à l'aneth, julienne de légumes croquants, sauce tom yum
Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€)
6 Escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide", parmesan & mouillettes

PLATS

Volaille jaune crémée aux écrevisses façon VGE, boudin blanc, champignons & bisque
Merlu de ligne, crème légère citron & curry, pomme de terre au naturel et herbes fraîches
Poitrine de porc & noix de St Jacques, purée de céleri, jus de viande et vierge de légumes
Steak haché (200gr) façon Rossini, sauce au poivre, pommes grenailles rôties (sup 8€)



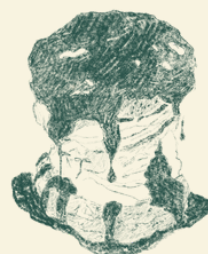
Le coup du milieu (Sup 4€)
Sorbet poire & eau-de-vie de poire



DESSERTS & FROMAGES

Ile flottante, crème anglaise à la vanille, poudre de praline rose
Forêt noire en trifle, biscuit chocolat, griotte au kirsch, chantilly et crémeux chocolat
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

