



la BASTIDE
de CHATEL
RESTAURANT



LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €

ENTRÉES

Potage Dubarry, lèche de haddock, granola au curry vadouvan, oeufs de poissons
Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€)
6 Escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide", parmesan & mouillettes
Oeuf mollet, crème de champignons pleurotes sautées, croûtons & poitrine fumée

PLATS

Bouchée à la reine de volaille jaune et boudin blanc, champignons & épinards à la crème
Dos de cabillaud à la nacre, garniture grenobloise, pommes grenailles aux herbes
Risotto Arborio au parmesan, butternut confit, noisettes, straciatella & chorizo
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 aux pralines roses, crème anglaise maison
Crumble aux pommes servi tiède, glace au yaourt & flambé au calvados
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

