



la BASTIDE
de CHATEL
RESTAURANT



LE MENU

Entrée - Plat 32 € ou Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat - Dessert 39 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 43 €

ENTRÉES

Crème de parmesan, jambon à l'os, croûtons rustiques, comté et vert de cébette

Asperges vertes servies tièdes, sauce tartare, oignons frits et herbes fraîches

Carpaccio de truite saumonée, vinaigrette thaï & condiments

Foie gras de canard maison, brioche toastée, chutney de saison (sup 6€)


PLATS

Volaille jaune et ris de veau rôtis façon "VGE", champignons & sauce au vin jaune

Risotto Arborio, petits pois, coeur de sucrine, saucisse grillée, parmesan et herbes fraîches

Merlu de ligne rôti, crème de carottes au piment d'Espelette, garbanzos au chorizo

Filet de Boeuf Charolais 200gr, sauce aux poivre, pommes grenailles aux herbes (sup 10€)



Le coup du milieu (Sup 5€)
Sorbet poire & eau-de-vie de poire

DESSERTS


Île flottante, crème anglaise, sauce caramel beurre salé, amandes effilées

Pavlova aux fraises, glace pistache & chantilly

Profiterole XXL, glace vanille, chantilly et sauce chocolat Ghana 75%

Sélection de fromages affinés de la maison Mons

Faiselle de la maison Mons

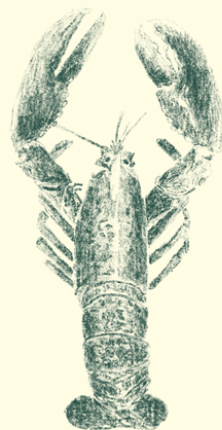




la BASTIDE
de CHATEL
RESTAURANT



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 fermière, pomme de terre et jus de viande

2 boules de glace au choix & chantilly

