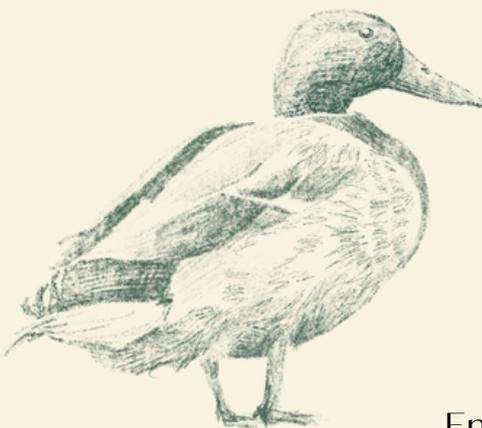




la BASTIDE
de CHATEL

RESTAURANT

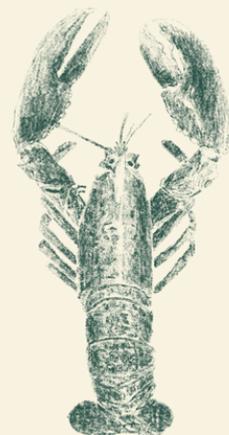


LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €



ENTRÉES

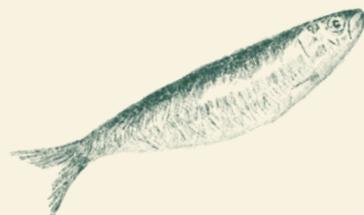
Oeuf mollet, crème de butternut, chorizo & pleurotes, graines de courge et oignons frits
Carpaccio de truite saumonée, vinaigrette exotique aux baies rouges, pickles & herbes
Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€)
6 Escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide", parmesan & mouillettes

PLATS

Volaille jaune crémée aux écrevisses façon VGE, boudin blanc, champignons & bisque
Lieu jaune au naturel, chou chinois à l'étuvée, crème de safran & oeufs de poisson
Ragoût de lentilles au vin rouge, compotée d'oignons & carottes rôties, tomme de brebis
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

Crêpes suzette, sauce orange et grand marnier, suprêmes d'oranges
Tarte Tatin maison servie tiède, crème crue de Bresse à la louche
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

