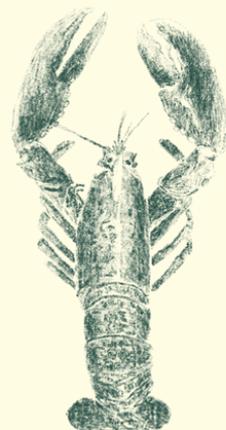
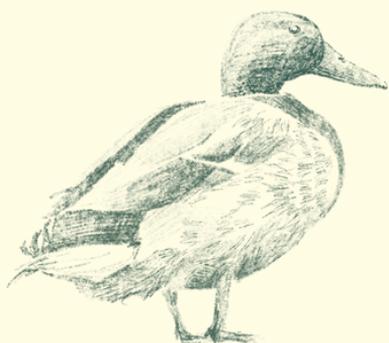




la BASTIDE  
de CHATEL  
RESTAURANT



## LE MENU

Entrée - Plat 32 € ou Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat - Dessert 39 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 43 €

### ENTRÉES

Terrine chaude de poissons et crustacés, crème homardine

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

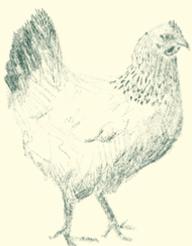
Oeuf mollet des Grands Champs, champignons au vin rouge, croûtons, crème de lard fumé

### PLATS

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

Épaule d'agneau confite 12 heures, ragoût de pâtes & carottes, jus corsé et raz-el-hanout

Lieu jaune rôti, sauce au poivre Voatsiperifery, pomme de terre grenaille aux herbes



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

### DESSERTS

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

Charlotte aux fraises & pistache, crème diplomate

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

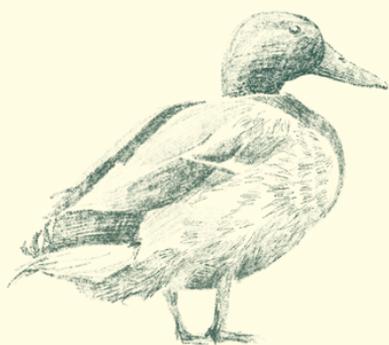
Sélection de fromages affinés de la maison Mons

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€**

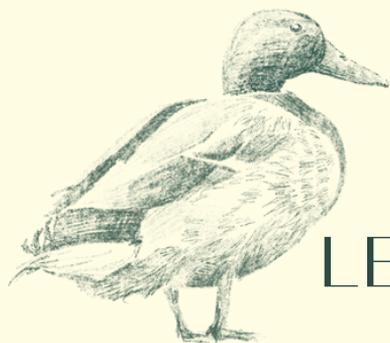


Entrée-plat-dessert **23€**



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

