

# – LE BISTROT DU CHÂTEAU –

*Julien Poisot, Chef de cuisine prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région,  
basé sur une relation sincère avec nos producteurs.*



## DU LUNDI MIDI AU SAMEDI MIDI

**NOTRE FORMULE... 45€**

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

**NOTRE FORMULE... 65€**

Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

## LE DIMANCHE MIDI & SOIR, LE LUNDI SOIR

**NOTRE FORMULE 55€**

Amuse-bouche, Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

**NOTRE FORMULE 75€**

Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

**EN ENTREE... 12**

**FRICASSÉE DE GIROLLES DU PAYS**

*Et son jus de volaille*

**VELOUTÉ DE COURGETTE**

*Au poivre Tchuli et son tartare de saumon fumé maison*

**NOS PLATS... 25€**

**RISOTTO DE GAMBAS**

*Encornets et jus de carapace*

**ÉPAULE D'AGNEAU FERMIER**

*Confit aux épices et son écrasé de pomme de terre*

**LE FROMAGE... 11€**

**ASSIETTE DE ROCAMADOUR FERMIER ET SON CHUTNEY**

**EN DESSERT... 12€**

**CREMEUX AU CHOCOLAT GUANAJA**

*Coulant aux cerises et sa glace chocolat*

**ETON MESS**

*Fruits rouges, meringue, crème chantilly*

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits. Le Chef, adaptera votre menu en conséquence  
*Please let us know if you have any food allergies, our chef will cater to your needs*

Toutes nos viandes sont d'origine Française

**ALL OUR MEAT IS PRODUCED IN FRANCE**