

La Carte

Les Entrées 19€

Starters

Endives braisées à l'orange sur croûte de noisettes,
salade d'endives et pommes fruits acidulées
*Braised chicory with orange, hazelnut and potato
crust served with chicory and gree apple salad*

Fondue d'oignons à la sariette et tempura
de boudin blanc pickles d'oignons rouges
*Fondue of onion with tempura of white sausage of
chicken, red onion pickles*

Terrine de foie gras et rhubarbe en compotée
son pain croustillant
*Terrine of foie gras and compotée of rhubarb,
crispy bread*

Les Plats 29€

Main courses

Truite à la Royale un bouquet de cresson salade
et beurre blanc à la spiruline
*Trout à la Royale, cress salad bouquet with white but-
ter sauce and spirulina*

Filet de bœuf saisi et graines de courge torréfiées
gratin de pomme de terre & béarnaise
*Seared beef fillet and roasted squash seeds, potato
gratin and bearnaise sauce*

Côte de veau rôtie, avec ou sans os, artichauts
barigoule, pommes frites maison, jus à la chicorée
*Roasted veal chop, with or without bone, barigoule of
artichoke, french fries, succory sauce*

Le Fromage 12€

Cheese

Sélection de 4 fromages affinés
de nos producteurs locaux
*Selection of 4 matured cheeses,
from our local producers*

Les Desserts 12€

Dessert

Glacier des Bossons, à la Chartreuse Verte,
sauce chocolat blanc à la Chartreuse jaune,
glace génépi

«Bossons Glacier» of green Chartreuse, white
chocolate sauce with yellow chartreuse, genepi sorbet

Baba du Salève, imbibé d'Apérol, bergamote, une
mouseline au poivre de Timut et zeste d'orange
*Baba «du Salève», soaked in Apérol syrop, bergamot
and mouseline perfumed with Timut pepper*

Coulant au chocolat amer sauce café
et quenelle de praliné gourmand
*Bitter chocolate fondant,
coffee cream and praline quenelle*

Les Menus

Menu du Château 47€

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert

Menu Le M 61€

Deux entrées, plat et fromage ou dessert

ou

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert

Two starters, main course and cheese or dessert

or

Starter, fish, meat, cheese or dessert

Menu Végétarien 47€

Tempura de patate douce et tombée d'oignons
tiède à la sariette relevé de pikels
*Sweet potato tempura with warm onion
and savory pikels*

Endives braisées à l'orange sur croûte de noisettes,
salade d'endives et pommes fruits acidulées
*Braised endives with orange on a hazelnut crust
served with endive salad and apple fruit*

Gâteau de potiron à la polenta en nage d'un
minestrone de fèves et artichauts à la barigoule
*Pumpkin cake with polenta,
beans and artichokes minestrone*

Carpaccio d'ananas au romarin et sorbet ananas
une madeleine croustillante
*Pineapple carpaccio with rosemary,
pineapple sorbet with a crispy madeleine*

Menu Enfant 19€

Escalope de volaille sauce crème,
beignets de pommes de terre
Chicken fillet, cream sauce, potatoes beignets

Coupe de glace chocolat vanille
Chocolate and vanilla ice cream

Nous vous accueillons

dans notre restaurant gourmand le «M» :

Du mercredi au dimanche pour les dîners

Du jeudi au dimanche pour les déjeuners