

Menu Retour du Marché

Mercredi 30 Avril 2025

Wednesday 30th of April 2025

FORMULE EXPRESS MIDI
Le Café & votre Verre de Vin

OFFERT
JUSQU'AU 30 AVRIL !

À PARTIR DE
29€

Dôme de Ricotta en Saladine (4, 7, 10)

Ricotta Dome with Salad

Ou

Médaille de Caille et Coulis de Poivron (3, 10)

Quail Medallion and Bell Pepper Coulis



Croustillant de Veau et Tête de Veau, Sauce Garrigue (1)

Crispy Veal and Calf's Head, Garrigue Sauce

Ou

Espadon, Sauce Fenouil (4, 7)

Swordfish, Fennel Sauce

Gratin Savoyard et Fricassée d'Oignon Rouge et Courgette (7)

Savoyard Gratin with Red Onion and Zucchini Fricassee



Assiette de Fromages de Nos Régions (7)

Selection of Local Cheese



Framboisier et son Sorbet (1, 3, 4)

Raspberry Cake and Sorbet

FORMULE EXPRESS MIDI : Entrée & Plat OU Plat & Dessert: Le Café et un Verre de Vin OFFERTS 29 €
Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 36 € / Entrée, Plat, Fromage et Dessert 40 €: Le Café et un Verre de Vin OFFERT
Plat du Jour 25 € (midi uniquement)

Servi du Lundi midi au Jeudi soir & Vendredi midi (hors jours fériés)
Served from Monday for Lunch to Thursday for dinner, and Friday for Lunch (except bank holidays)

Menu Tentations

56€



Entrée / Starter

~

Poisson ou Viande

Meat or fish

~

Fromages de nos Régions

Selection of Regional Cheese

~

Dessert / Dessert

Menu Gastronomique

72€



Entrée / Starter

~

Poisson / Fish

~

Viande / Meat

~

Fromages de nos Régions

Selection of Regional Cheese

~

Dessert / Dessert

Les Entrées | Starters

Composition de Foie Gras de Canard et Artichaut, Vinaigrette à la Tartufata, Pain aux Céréales (1, 3, 7)*

28 €

Composition of Duck Foie Gras and Artichoke, Tartufata Vinaigrette, Cereals Bread

Œuf Poché et Croûte Viennoise au Beaufort, Trilogie de Panais et Huile aux Pépites de Truffe (1, 3, 7)*

28 €

Poached Egg and Viennese Beaufort Crust, Parsnip Trilogy and Truffle Chip Oil

*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat (liste en fin de carte) *

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts Taxes et Services compris.

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles



CHÂTEAU DES COMTES DE CHALLES

Les Poissons / Fish

Filet de Saumon de Fontaine "Muryat", Fine Polenta à l'Ail des Ours et Fondue de Cebette, Jus de Veau Acidulé et Plume Beaufort (3, 4, 7)* 30 €
Fillet of "Muryat" Fountain Salmon, Fine Polenta with Bear's Garlic and Cebette Fondue, Acidulated Veal Juice and Beaufort Feather

Médaille de Cabillaud Skrei, Viennoise à la Coppa et Compotée de Lentille Verte du Puy, Fumet Crémé et Vinaigrette Chaude (1, 3, 4, 7)* 30 €
Medallion of Skrei Cod, Breaded Coppa and Green Lentil Compote, Creamy Fumet and Warm Vinaigrette Sauce

Les Viandes / Meat

Médaille de Chevreau à la Crème de Morilles, Cromesquis de ses Abats et Bouquet de Pommes Nouvelles et Petits Légumes (1, 3, 7)* 36 €
Kid Goat Medallion with Morel Cream, Cromesquis of its Offal, and a Bouquet of New Potatoes and Baby Vegetables

Tranche de Longe de Veau Farcie de son Ris, Écrasé de Pomme Marabel, Emulsionnée à l'Huile d'Ail, Petits Légumes Printaniers et Jus à l'Ail des Ours (-)* 36 €
Sliced Veal Loin Stuffed with Sweetbreads, Marabel Apple Crumble Emulsified with Garlic Oil, Spring Vegetables and Wild Garlic Jus

Les Fromages / Cheese

Assiette de Fromages (7)* ou Faisselle de Fromage Blanc, Coulis de Fruits Rouges, Crème et Sucre (7)* 8 €
Cheeses Plate or Drained Soft Fresh Cheese, Red Fruit sauce, Cream and Sugar

*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat (liste en fin de carte)

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts
Taxes et Services compris.

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles



CHÂTEAU DES COMTES DE CHALLES

Les Desserts / Desserts

Pavlova à la Mangue et Crèmeux Vanille (3, 7, 8) 10 €
Mango Pavlova with Vanilla Cream

Tartelette Chocolat Agrumes (1, 3, 7, 8) 10 €
Chocolate Citrus Tartlet

Les Choux et la Myrtille (1, 3, 7)* 10 €
Cream Puff and Blueberry

Sphère Ananas, Vanille et son sorbet (1, 3, 7, 8)* 10 €
Pineapple, vanilla sphere with sorbet

Panaché de Desserts Chocolatés sur Ardoise (1, 3, 7, 8)* 15 €
Selection of Chocolate Desserts
(Supplément Menu Tentations ou Gastronomique 5 Euros)

Merci de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.
 Please make sure to choose your dessert at the beginning of the meal.

Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat (liste en fin de carte)

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits bruts, taxes et services compris.
 Toutes les herbes, poudres et fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles.

1	Céréales avec gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques
2	Crustacés & produits à base de crustacés	9	Céleri & produits à base de céleri
3	Œufs & produits à base d'œufs	10	Moutarde & produits à base de moutarde
4	Poissons & produits à base de poissons	11	Graines de sésame & produits à base de graines de sésame
5	Arachides & produits à base d'arachides	12	Anhydride sulfureux & sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂
6	Soja & produits à base de soja	13	Lupin & produits à base de lupin
7	Lait & produits à base de lait	14	Mollusques & produits à base de mollusques

