

# le Clos du Château

## BISTRONOMIE

### ENTREES

Tataki de patates douces, sésame et piment doux (1,8,9).	16€
Maquereau confit, crème de Raifort, pommes et asperges vertes(1,4).	18€
L'Asperge blanche, viennoise citron noisette et hollandaise fumée (1,2,3,7)	18€
Fine tartelette de Crabe, avocat et pamplemousse(1,2,7,14)	20€
Foie gras de Canard maison, fraise, rhubarbe et romarin (1)	22€

### PLATS

Truite de Savoie, voile de lard D'Arnad, amandes et chou-fleur d'oranger (2,4,7).	30€
Râble de Lapin sauge piquillos, tacos d'épaule confite et petit pois(1,11,12).	30€
Sandre grillé, crumble de courgette niçoise, sabayon thym citron (1,2,3,4,13).	32€
Côtes de Cochon Ibérique, BBQ, asperge rôtie et rösti maison (5,11).	32€

### NOS SUGGESTIONS

Noix d'Entrecôte Sélection, flambée à table et pommes frites maison (11,12)	39€
Côtes de Veau panée à l'Italienne, câpres, citron et parmesan (1,2,3,11,12).	39€
Queue de Homard rôtie, sabayon thym citron, asperges vertes et Grenailles. (3,5,7,11,12,14)	39€

### DESSERTS

Assiette de fromages Sélection Alain Michel (2,7)	10€
Faisselle accompagnée de coulis ou de crème.(2)	6€
Soufflé au Grand Marnier, sorbet mandarine (2,3)	13€
Fruits rouges, sirop infusé à la rhubarbe et sorbet framboise (1,7)	13€
ChocoCafé, sarrasin soufflé caramélisé (1,2,3,7).	13€
Feuille à feuille Vanille/Tonka et caramel au beurre salé (1,2,3,7).	13€
Assortiment de sorbets et glaces du moment (2)	10€



Prix nets taxes et services compris

La liste des provenances est disponible à l'accueil.

ALLERGENES : 1 : gluten, 2 : lait, 3 : oeuf, 4 : poisson, 5 : moutarde, 6 : arachide, 7 : fruits à coques,  
8 : soja, 9 : sésame, 10 : lupin, 11 : sulfites, 12 : céleri, 13 : mollusques, 14 : crustacés

## BIENVENUE AU CLOS DU CHÂTEAU

### LE PRINTEMPS 48 €

Servi uniquement du Mardi au Vendredi au déjeuner

Et du Mardi au Jeudi à dîner

Filet de Maquereau confit **OU** Tataki de patates douces

&

Truite de Savoie **OU** Râble de Lapin

&

Dessert à choisir par avance



### MENU DU CLOS

Entrée & Plat & Dessert **58€**

Entrée & Suggestion & Dessert **70€**

*A choisir dans la carte*



### MENU AFFAIRE

Servi uniquement au déjeuner du Mardi au Vendredi  
en fonction des produits du marché

Entrée, Plat et Dessert **29,90€**

Entrée, Plat **OU** Plat, Dessert. **25,90€**



### MENU GASTRO-MÔMES

Un plat (poisson ou viande) et un dessert. **18€**

Une entrée, un plat (poisson ou viande) et un dessert. **22€**

... L'EAU MICROFILTRÉE PLATE ET GAZEUSE VOUS EST OFFERTE TOUT AU LONG DE VOTRE REPAS.

## LES MENUS