

# La Table du Château

C'est avec une immense joie que nous vous accueillons dans notre salle à manger, cœur vibrant du château, où se déploie une table gastronomique raffinée. Notre établissement vous offre 45 places intérieures et 55 places extérieures.

La salle se prolonge par une magnifique verrière **Belle Époque**, offrant une vue bucolique sur les jardins et parterres de la terrasse extérieure, **la Broderie**, lovée entre fleurs et bosquets.

Nous vous invitons à découvrir une carte qui reflète le talent et l'engagement de chaque membre de notre équipe et de nos fournisseurs. Un véritable voyage culinaire, alliant les traditions françaises avec des influences asiatiques et internationales, pour offrir une expérience unique où le passé et l'innovation se rencontrent dans chaque plat.

Nous célébrons le rythme des micro-saisons tout en honorant notre riche patrimoine gastronomique, créant une expérience culinaire éco-responsable.

Nous mettons un point d'honneur à offrir une ambiance chaleureuse et un service attentionné, où chaque convive se sentira chez lui. Notre équipe, passionnée et dévouée, veille à créer une expérience culinaire inoubliable, avec une attention particulière à chaque détail et un accueil personnalisé.

Nous vous souhaitons une agréable moment, rempli de découvertes et de plaisirs gustatifs. Notre équipe se tient à votre entière disposition pour vous accompagner tout au long de votre parenthèse gourmande.

**Le même menu s'applique à l'ensemble des convives de la table.**

**Notre restaurant vous accueille tous les jours, à l'exception des lundis, mardis, et du dimanche soir.**



# Menu

## Retour du Potager

02-11 JUILLET

39,00€

*Disponible tous les midis de semaine du mercredi au vendredi*

### ENTRÉES AU CHOIX

#### **CARPACCIO DE BŒUF**

*à l'italienne*

#### **ŒUF PARFAIT**

*Nuages d'oignons doux et Abondance*

### PLATS AU CHOIX

#### **PIÈCE DE VEAU GRILLÉE**

*Cébettes rôties et condiment cerise*

#### **JOUE DE LOUP CONFITE**

*Mijoté de fèves et haricots plats au basilic*

#### **DAHL DE LENTILLES**

*Coco et curry*

### DESSERTS AU CHOIX

#### **SALADE DE FRUITS DE SAISON**

*Sorbet à la fraise*

#### **PAVLOVA EXOTIQUE AUX AGRUMES**



# Menu en Cinq Étapes

76,00€

*Disponible le soir du mercredi au vendredi, ainsi que le week-end  
(sauf le dimanche soir)*

## L'ASPÉRULE ODORANTE

*Truite fumée, jaune d'œuf confit et pain toasté*

## L'OXALIS

*Tomates imprégnées et kaffir*

## LA VERVEINE

*Écrevisse du Rhône, bisque concentrée et melon*

## LA BERCE

*Omble chevalier, courgette fleur et coquillages*

## LA FLEUR DE SUREAU

*Clafoutis de ma grand-mère*

## LA REINE DES PRÉS

*Abricot rôtis, crémeux riz au lait et sorbet*



# Menu en Sept Étapes

97,00€

*Disponible le soir du mercredi au vendredi, ainsi que le week-end  
(sauf le dimanche soir)*

## L'ASPÉRULE ODORANTE

*Truite fumée, jaune d'œuf confit et pain toasté*

## L'OXALIS

*Tomates imprégnées et kaffir*

## LA VERVEINE

*Écrevisse du Rhône, bisque concentrée et melon*

## LA BERCE

*Omble chevalier, courgette fleur et coquillages*

## L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE

*Agneau d'Allaitons, autour de l'artichaut*

## TRAVAIL AUTOUR DE NOS ALPAGES, CUISINÉS OU AFFINÉS

## LA FLEUR DE SUREAU

*Clafoutis de ma grand-mère*

## LA REINE DES PRÉS

*Abricot rôtis, crémeux riz au lait et sorbet*

