

LE BISTROT DU CHÂTEAU



L'interprétation de la cuisine bistrotière
par **Marine Matéos** et **Clément Vergeat**

Bienvenue au Bistrot du Château

Ici, les chef(fe)s vous proposent une cuisine qui célèbre le terroir et les grands classiques de la cuisine française.

Nous travaillons main dans la main avec des producteurs locaux pour vous offrir une cuisine sincère, guidée par les saisons.

En choisissant de déjeuner ou dîner ici, vous soutenez directement ces artisans et perpétuez un véritable savoir-faire.

Merci à vous et merci à :



Guillaume Verdin, Ferme de Clavisy



Guillaume Baudry, Pisciculture de Crisenon



Carolane et Laurent Lannier, Ferme des Ormes



Aurore et Didier Boisset, Fleury-la-Vallée



Pascal Leroux, Migennes

Bienvenue au Bistrot du Château

Ici, les chef(fe)s vous proposent une cuisine qui célèbre le terroir et les grands classiques de la cuisine française.

Nous travaillons main dans la main avec des producteurs locaux pour vous offrir une cuisine sincère, guidée par les saisons.

En choisissant de déjeuner ou dîner ici, vous soutenez directement ces artisans et perpétuez un véritable savoir-faire.

Merci à vous et merci à :



- Guillaume Verdin, Ferme de Clavisy
- Guillaume Baudry, Pisciculture de Crisenon
- Carolane et Laurent Lannier, Ferme des Ormes
- Aurore et Didier Boisset, Fleury-la-Vallée
- Pascal Leroux, Migennes



Le Bistrot est ouvert du vendredi au mardi
au déjeuner et au dîner

Ardoise du jour (*uniquement le midi*)

Entrée / plat / dessert : 37 €

Entrée / plat ou plat / dessert : 29 €

Menu Château

(*soir*)

Entrée / plat / dessert 43€

Nos produits sont frais et de saison
Ils peuvent être amenés à changer à tout moment.
Toutes nos prestations sont prix nets en euros TTC, service compris
Viandes d'origine France. Pêche française



L'ardoise

(uniquement le midi)

Entrée / PLat /Dessert	37€
Entrée/ PLat ou PLat/dessert	29€

Entrées

Entrée du jour	12€
Oeufs mayo	12€
Terrine du moment, ferme de Clavisy	13€
Mesclun de salades / lardons / vinaigrette au jus	11€

Plats

Plat du jour	23€
Poisson du jour / sauce Bercy / riz	24€
Blanc de volaille, sauce suprême (+4€)	27€
Tartare de boeuf / frites / béarnaise	24€
Plat végétarien du jour	19€

Fromages

Assiette de 3 fromages	8€
------------------------	----

Desserts

Dessert du jour	10€
Ile flottante/ crème anglaise vanille/ sauce caramel (+2€)	10€
La profiterole au gianduja/ crème glacée / craquelin cacao/ sauce gianduja/ noisettes torréfiées (+3€)	12€
Pâtisserie du chariot de dessert	10€

Menu Château

(uniquement le soir)

Entrées

Œufs durs /sauce cocktail	9€
Terrine du moment / Ferme de Clavisy	14€
Salade niçoise (supplément poisson2€)	13€

Plats

Tartare de bœuf / brioche d'été	24€
Poisson du jour / haricots verts / vierge	27€
Freekeh risotté / caviar d'aubergine / légumes	19€
Pièce du boucher (en supplément)	
Plat du jour	22€

Fromages

Assiette de 3 fromages	8€
------------------------	----

Desserts

Ile flottante/ crème anglaise vanille/ sauce caramel	11€
La profiterole au gianduja/ crème glacée / craquelin cacao/ sauce gianduja/ noisettes torréfiées	12€
Pâtisserie du chariot de dessert	10€