

# LE BISTROT DU CHÂTEAU



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

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

**Ardoise du jour** (*uniquement le midi en semaine*)

Entrée / plat / dessert : 37 €

Entrée / plat ou plat / dessert : 29 €

**Menu Château**

(*midi & 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

# Menu Château

## Entrées

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| Œufs mimosa<br><i>vinaigrette butternut, légumes et champignons</i>      | 9€  |
| Terrine du moment<br><i>salade verte, sauce gribiche</i>                 | 13€ |
| Tartare de poissons<br><i>fruits de mer en tempura, pommade aux noix</i> | 14€ |
| Entrée du jour                                                           | 12€ |

## Plats

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartare de bœuf<br><i>focaccia au pastis</i>                                    | 24€ |
| Le poisson du jour<br><i>haricots verts, beurre blanc persillé, champignons</i> | 25€ |
| Epautre risotté<br><i>légumes, caviar d'aubergine</i>                           | 19€ |
| Plat du jour                                                                    | 22€ |
| La viande<br><i>gratin de pommes de terre, crème d'ail (supplément)</i>         | 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€ |
| Dessert du jour                                                                                  | 10€ |
| Café ou thé gourmand                                                                             | 13€ |