

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

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

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

Entrée / plat / dessert : 37 €

Entrée / plat ou plat / dessert : 29 €

Menu Château

(midi et 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 : Escargot à la crème d'ail	12€
Oeufs mayo aux anchois	12€
Terrine du moment	13€
Velouté Du Barry / foie gras (+ 2€)	14€
Mesclun de salades / lardons / vinaigrette au jus	11€

Plats

Plat du jour	24€
Dos de lieu noir / seiches / sauce olives et riz	24€
Tartare de boeuf / frites / béarnaise	24€
Plat végétarien : Salade quinoa / légumes rôtis / ravigote	18€

Fromages

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

Desserts

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

Entrées

Œufs meurette	14€
Tartare de thon et de maquereau / poireaux ravigote	14€
Mesclun de salades, lardons, vinaigrette au jus	11€
Velouté Du Barry / foie gras (+ 2€)	14€

Plats

Tartare de boeuf / frites / bernaïse	24€
Truite / seiche / sauce olives / riz	24€
Tourte du moment / sucrose / jus réduit (+ 4€)	27€
Plat végétarien : Salade de quinoa / légumes rôtis / ravigote	18€

Fromages

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

Desserts

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