

## Nos Formules

Tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

2 plats **27.95 €**, 3 plats **32.95 €**, 4 plats (avec fromage) **39.95 €** À composer dans notre carte avec les plats identifiés par un (C)

## Au Bar

Huîtres de Marennes Oléron	Planche de Fromages de Savoie	Planche Mixte de Fromages & Charcuteries	Planche de Saumon Fumé
N°3, Fines de Claire, vinaigrette d'échalotes	Taille M <b>12.95 €</b>	Taille M <b>16.95 €</b>	Taille M <b>14.95 €</b>
3 6 12	Taille L <b>19.95 €</b>	Taille L <b>22.95 €</b>	Taille L <b>19.95 €</b>
<b>8.95 € 16.95 € 29.95 €</b>			

## Entrées

<b>Foie Gras Poêlé</b> Armagnac & Chutney de poire-hibiscus <b>19.95 € - En plat 29.99 €</b>	<b>Cœuf "Plein air" cuit aux Girolles (V) (C)</b> Toast de pain aux graines <b>14.95 €</b>	<b>Huîtres de Marennes Oléron</b> N°3, Fines de Claire, vinaigrette d'échalotes 3 6 12 <b>8.95 € 16.95 € 29.95 €</b>
<b>Pâté en Croute de Gibier (C)</b> Chutney de raisins noirs <b>15.95 €</b>	<b>Cromesquis de Tomme (V)</b> Pommes de terre Bleue d'Artois, chapelure panko et graines torrifiées, gelée de jus de raisin <b>15.95 €</b>	<b>Tout Simplement Le Saumon Fumé</b> <b>14.95 €</b>
<b>Planche de Charcuteries</b> Taille M <b>17.95 €</b> Taille L <b>23.95 €</b>	<b>Gravlax de Saint-Jacques Fumé (C)</b> Haddock, pomelos, châtaignes, huile de salicorne <b>12.95 €</b>	<b>Velouté de Butternut</b> Magret de canard croustillant <b>14.95 €</b>

## Plats

<b>Bœuf en Tapenade (C)</b> Légumes d'automne <b>17.95 €</b>	<b>Risotto d'Épeautre aux Pleurotes (V) (C)</b> Parmesan <b>15.95 €</b>	<b>Entrecôte Grillée 300g</b> <b>29.95 €</b>
<b>Volaille Farcie aux Morilles</b> Pressé de pommes de terre et potimarron <b>22.95 €</b>	<b>Gnocchi de Patate Douce (V)</b> Chutney de concombre, crème de Reblochon <b>22.95 €</b>	<b>Filet de Bœuf 200g</b> <b>34.95 €</b> Frites & salade verte, sauce au choix : Échalotes, beurre de saté ou sauce reblochon
<b>Poulpe Confit Citron-Pomme (C)</b> Polenta à l'encre de sèche <b>18.95 €</b>	<b>Le Grand Burger du Château</b> Frites/salade <b>16.95 €</b> Avec fromage <b>19.95 €</b> « Rossini », avec foie gras <b>29.95 €</b>	
<b>Dos de Cabillaud</b> En cocotte dans l'esprit d'une blanquette, légumes <b>23.95 €</b>		

### Accompagnements

Frites	<b>4.95 €</b>
Légumes de saison	<b>4.95 €</b>
Petite salade verte	<b>4.95 €</b>

## Fromages de Savoie

<b>Sélection de Trois Fromages Secs</b> Beaufort, Reblochon & Tomme de Savoie <b>12.95 €</b>	<b>Pommes Confites Feuillages</b> Avec glace du jour <b>8.95 €</b>	<b>Crème Brûlée (C)</b> Saveur du moment <b>7.95 €</b>	<b>Cheesecake (C)</b> Saveur du moment <b>8.95 €</b>
<b>Faisselle (C)</b> Miel de Candie ou crème <b>5.95 €</b>	<b>Sticky Toffee Pudding</b> Glace à la vanille <b>8.95 €</b>	<b>Fondue Gourmande au Chocolat</b> Fruits frais de saison pour 2 pers. <b>14.95 €</b>	<b>Café Gourmand</b> <b>11.95 €</b>

(V) Végétarien. Les clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires doivent en informer leur serveur avant de commander. Informations allergènes disponibles sur demande. Nos plats peuvent contenir des traces de fruits à coques. Nous utilisons des produits locaux et régionaux, mais ceux-ci peuvent occasionnellement être remplacés par certains produits qui ne figurent pas sur cette carte.  
Tous les prix incluent la TVA.