



CHÂTEAU DU SOUZY
La vie au gré des envies

Découvrez nos menus surprises

**Evadez vous avec nos menus surprises !
Laissez vous séduire par les mets du Chef,
concoctés avec des produits frais et de saison :**

Moule de bouchot AOP - crème de Bresse - courge bleu de Hongrie
- Mont Vully - safran

Oeuf de plein air poché - lentin du chêne - lard paysan
- Chiroubles - pain d'épautre

Grenouille fraîche, beurre de Bresse, ail noir et rose - persil plat du jardin

Barbue et saint-jacques de Guilvinec - choucroute - Savagnin vin de France

Boeuf charolais - champignon mousseron - chanterelle - fregoloa sarda

Chevreuril - cèpe - golden - sureau - Brouilly 2003 - poivre de Ichulli

Tome de brebis Isso Irati - piment d'Espelette - Mont Vully Suisse (vache)
- Cabridou de Saint Nizier (chèvre) - double crème truffé (vache)

La faisselle d'Étrez du Père Michon

Le cèpe - caramel beurre salé - le chocolat - le potimarron
- poire de Timut

Le coing - le pruneau- le butternut - châtaigne - vanille

**Si certain produit ne vous conviennent pas,
n'hésitez pas à nous en faire part.**



CHÂTEAU DU SOUZY
Le vin au gré des années

Menu 45€

Mise en bouche du chef

-

Entrée

-

Plat

-

Fromage

-

Dessert

Menu 63€

Mise en bouche du chef

-

Entrée

-

Poisson

-

Viande

-

Fromage

-

Dessert

Prix et service compris - Boisson non comprise



CHÂTEAU DU SOUZY
le vin au gré des années

*Le chef de cuisine Tawie David,
et toute l'équipe du Château
vous souhaitent un bon appétit !*

Nous mettons à disposition nos différents espaces pour vos séminaires, événements familiaux (anniversaire, EVJF, mariage..).

Envie de vous sentir vivant, besoin de vous faire plaisir, juste écouter vos envies, simplement, manger, boire de bonnes choses.

Privatiser notre espace bien être et sa piscine, se faire masser..

Déguster le présent, vous sentir libre.

N'hésitez pas à nous solliciter pour plus d'informations :

Tél : 07.61.50.11.17

Mail : welcome@chateaudusouzy.com

Nos principaux fournisseurs sont :

Maison Chapolard Reyrieux
Maison Masse Limonest
Les Glacières du val de Saône Villefranche sur Saône
La maison JMG Saint Jean d'Ardière
Metro Limonest
Pomona, Terre Azure
Maison Diennet, Montmerle sur Saône
Le Père Michon, Servas
L'huilerie Beaujolaise, Beaujeu
Fromagerie La Jeune France, Montmerle
Boucherie Guillemot, Beaujeu
Nos petits producteurs locaux

Nos plats sont faits maison