



CHÂTEAU DU SOUZY
La vie au gré des envies


Dîner de la Saint Sylvestre





Menu à 130€

La mise en appétit croustillante



L'huitre Gillardeau n°3 aux notes acidulées et iodées
graines de caviar d'Aquitaine


Note d'opéra de foie gras IGP du Sud Ouest
fleurs et coulis d'Hibiscus


St Jacques Normande en écorce de scorsonère
pâte à tartiner de truffe noire et trompète grué torréfiée


Mérine de Homard bleu façon gâteau de foie
jus crémeux aux épices et sweet rice


Pause subtile en bergamote de la maison Vellavie


Géline de Touraine en deux cuissons
Suprême en ballotine
La vie au gré des envies
et cuisse rôtie en basse température en croûte
crémeux de morilles au vin de Chateau-Chalon


Tomme bleue d'Ouroux travaillée par nos soins
chicon braisé aux poires


Truffé caraïbes, rhum Zacapa au parfum de cigare
cœur de gianduja, tuile de cacao Oabika


La coupe des 12 coups et ses gourmandises





Menu à 98€

La mise en appétit croustillante



Note d'opéra de foie gras IGP du Sud Ouest
fleurs et coulis d'Hibiscus



Merine de Homard bleu façon gâteau de foie
jus crémeux aux épices et sweet rice



Géline de Touraine en deux cuissons
Suprême en ballotine
et cuisse rôtie en basse température en croûte
crémeux de morilles au vin de Chateau-Chalon

CHÂTEAU DU SOUZY

La vie au gré des envies

Tomme bleue d'Ouroux travaillée par nos soins
chicon braisé aux poires



Truffé caraïbes, rhum Zacapa au parfum de cigare
cœur de gianduja, tuile de cacao Oabika





*Notre chef David Tawie,
et toute l'équipe du Château
vous souhaitent une très belle fin
d'année et leurs meilleurs voeux pour
2024!*

Horaires d'ouverture du restaurant:

Lundi: fermé
Mardi: fermé
Mercredi: fermé
Jeudi: midi
Vendredi: midi / soir
Samedi: midi / soir
Dimanche: midi

Pour toute demande particulière, n'hésitez pas à nous
contacter

Moyens de paiement acceptés: Carte bancaire - Espèces - Chèques

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: 09 72 28 77 91

Mail : welcome@chateaudusouzy.com



Nos plats sont faits maison