



Langoustine snackée à l'huile de colza torréfié taboulé de chou fleur au Calamansi écume en terre et mer

O11

Mon œuf parfait laqué à la truffe blanche aux pointes d'asperges vertes de Camargue

Raviole de Homard en chartreuse, Lentins du chêne du Beaujolais émulsion de beurre au soja

ou

Dorade sébaste grillée à l'unilatéral en barigoule d'artichaut et sa mousseline aux coques

et /ou

Agneau de lait des Pyrénées confit en 7h aux senteurs des pâturages jus court aux notes d'arabica

ou

Onglet de bœuf culard charolais sélection d'Anthony Peinado à ma façon jus réduit au Morgon, cressonnière de fontaine

Fromage sec de nos contrées en plateau et ses pains moulés ou Faisselle d'Etrez à la crème double de Bresse ou au coulis

La fraise, la rubarbe et le panais en feuilleté au beurre d'Isigny ou La poire confite au sureau, ganache dulcey Valrhona

croustillant caramel



Menu à 49€

Mise en bouche du chef

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

+7€

Menu à 69€

Mise en bouche du chef

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

+7€

Dessert



Motre chef David Tauvie, et toute l'équipe du Château vous souhaitent un bon appétit!

Horaires d'ouverture du restaurant:

Lundi, mardi et mercredi pour les groupes sur réservation

Jeudi: midi

Vendredi: midi / soir

Samedi: midi / soir

Dimanche: midi

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

Moyens de paiement acceptés: Carte bancaire - Espèces - Chèques







