



CHÂTEAU DU SOUZY
La vie au gré des envies

Découvrez nos menus



CHÂTEAU DU SOUZY

Le vin au gré des envies

Menu Côte de bœuf

Uniquement le vendredi midi sur réservation

40€

Côte de bœuf ou poisson du jour au BBQ
et sa garniture

Dessert surprise

Menu Grenouilles

39€

Mise en bouche du chef

Grenouilles

Fromage

ou

Dessert

Menu Surprise Toque Blanche Lyonnaise

ou

à composer selon la carte

69€

Mise en bouche du chef

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

+ 7€

Carte



CHÂTEAU DU SOUZY

Le vie au gré des années

L'œuf plein air XL en Stracciatella truffée, courgettes glacées au calamansi
truffe blanche d'été et noisettes du Piémont 19€

ou

Foie gras mi-cuit de la Maison Masse, jarret de veau en pressé, abricots de région au miel et sauge,
condiment à la moutarde de Pommery et carottes rouges aux épices 22€

ou

Homard bleu cuit à la nage, crémeux de carottine des Landes au gingembre nuage de Citronnelle salade
de jeunes herbes à l'huile de colza torréfié de L'Huilerie Beaujolaise 24€

ou

Entrée surprise du chef spécial Toque Blanche Lyonnaise 24€

ou

Grenouilles fraîches façon Dombes au beurre de Bresse et persillade 28€

Turbo de nos côtes en 56° façon Richelieu
sauce suprême de coquillages, notes de Noailly Prat,
chlorophylles d'Épinards, fleur de courgette farcie 30€

ou

Chartreuse de homard bleu en choux chinois, bouillon de Lentins du chêne du Beaujolais
soja, beurre de Bresse, et senteur de Combawa en émulsion 32€

ou

Lotte, poissons de roche et langoustines en bouillabaisse, à ma façon,
soupe et petits légumes glacés aux épices 30€

Grenouilles fraîches façon Dombes au beurre de Bresse et persillade 36€

ou

Filet de bœuf charolais culard de la maison Peinado en basse température, homard bleu,
béarnaise de crustacés et petits légumes grillés, thym et huile aux olives toastées 30€

ou

Pillote de Bresse traditionnelle cuisson à la crème de Bresse et morilles note de vin jaune,
purée grand-mère à la fleur de sel 26€

ou

Braisé de ris de veau en crémeux de Mousseron, Cressonnière aux notes iodées
d'anchois de Collioure, Barigoule d'artichaut violet 30€

ou

Viande surprise du chef spécial Toque Blanche Lyonnaise 32€

Sélection de fromages de Laëtitia Gaborit, MOF affineuse, servie en salle, sur plateau 12€

ou

Le fromage en surprise travaillée du chef 10€

ou

Faiselle de fromage frais à la crème et/ou coulis de fruits rouge 7€

Compotée et sorbet de fraises de Charentay, ganache Opalys vanillée,
croustillant Breton aux notes de poivre, Ichully 12€

ou

1000 feuilles et une épice au Guanaja Valrhona, mangue Alfonso fruit de la passion en compoté
coulis de gingembre 12€

ou

Dessert surprise de notre pâtissier spécial Toque Blanche Lyonnaise 12€



CHÂTEAU DU SOUZY
Le vie au gré des envies

*Notre chef David Tauvie,
secondé par Franck Tournour et leur chef pâtissier
Ryan Morel ainsi que 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, vendredi, samedi :
12h30-13h30 / 19h30-21h

Dimanche
12h30-13h30

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



Nos plats sont faits maison