



CHÂTEAU DU SOUZY

*La vie au gré des envies*

*Découvrez le menu*



CHÂTEAU DU SOUZY

## Menu à 62€

Mise en bouche du chef

Ombre Chevalier de chez Murgat fumé au foin  
en nage d'asperge blanche, sorbet condiment citron  
ou

Escargots de Gilles Nesme à l'ail des ours en émulsion  
pickles de lentins du chêne, Sponge cake aux herbes

L'inconditionnelle lotte à l'armoricaine de ma grand-mère Léa  
à ma façon

ou

Canard des Dombes à notre façon  
navets braisés au jus et printanière aux herbes

Soufflé glacé à la rhubarbe au cœur meringué  
gelée de cassis Jacoulot

ou

Sablé breton citronné à la ganache pistache  
sorbet aux fraises de Charentay, coulis praline rouge

# Carte printanière



CHÂTEAU DU SOUZY

## Entrées

- Ombre Chevalier de chez Murgat fumé au foin 23€  
en nage d'asperge blanche sorbet condiment citron
- Escargots de Gilles Nesme à l'ail des ours en émulsion 21€  
pickles de lentins du chêne, Sponge cake aux herbes
- Chartreuse de homard en ballotine, pointe d'asperge verte 28€  
lard de Colonnata grillé, poireau vinaigrette
- Carpaccio de poulpe à l'huile de tagète de l'huilerie beaujolaise 23€  
jeunes pousses et espuma de chorizo

## Poissons

- Pavé de Sériole en croûte de pistache, quenelle de chou vert 33€  
baies de Timut et crème aigrelette au calamansi
- L'inconditionnelle lotte à l'armoricaine de ma grand-mère Léa 30€  
à ma façon
- Filet de rouget au beurre, tagliatelle de Golden Beet 32€  
en jus de bouillabaisse, curry de petits pois

## Viandes

- Pigeon royal en suprême et foie gras en habit de chou 36€  
cuit en croûte de foin, jus court corsé
- Agneau de lait des Pyrénées jus de rôti aux douceurs mentholées 37€  
haricots tarbais et jeunes carottes laquées
- Canard des Dombes à notre façon 32€  
navets braisés au jus et printanière aux herbes



CHÂTEAU DU SOUZY

## *La suite*

### **Fromages**

Fromages revisités par le chef	11€
Assiette de fromages secs	9€
Fromage blanc faisselle, crème et coulis fruits rouges	7€

### **Desserts**

Soufflé glacé à la rhubarbe au cœur meringué gelée de cassis Jacoulot	10€
Sablé breton citronné à la ganache pistache sorbet aux fraises de Charentay, coulis praline rouge	11€
Duo de ganaches montées aux chocolats Valrhona tuile craquante au chocolat noir et sauce chocolat noir au piment doux fumé	12€



CHÂTEAU DU SOUZY

*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'ouvertures du restaurant:**

**Lundi, Mardi et Mercredi :**  
pour les groupes sur réservation

**Jeudi :** 12h30-13h30

**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](mailto:welcome@chateaudusouzy.com)**

Moyens de paiement acceptés: Carte bancaire - Espèces - Chèques

