CHÂTEAU DU SOUZY

*La vie au gré des envies*

# Menu fête des mères 2025

*L'équipe du Château vous souhaite une belle fête des mères*

CHÂTEAU DU SOUZY

*La vie au gré des envies*

CHÂTEAU DU SOUZY

# 75€

Petites bouchées apéritives en surprise

Gougère de polenta aux herbes et fois gras poché au Savagnin, pickles de rhubarbe

Homard bleu en surimi d'asperges du Pertuis et poireaux des sables rôtis en ravigote de balsamique blanc et de l'huile de pépins de raisin au café

Sériole en unilatérale aux asperges sauvages poêlées au beurre de Bresse, jus crémeux Tarragone

Glacé de bergamote

Mon incontournable volaille de Bresse aux morilles en ballotine et ses légumes glacés

Le Saint Marcelin tout en splendeur suivant l'inspiration du chef

Les fraises de Mylène de Charentay en chocolat Caraïbes façon Dubaï aux pistaches, miniardises

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 résevation

**Jeudi** : 12h30-13h30
**Vendredi, Samedi** : 12h30-13h30/ 19h30-21h
**Dimanche** : 12h30-13h30

**Tél : 09.72.28.77.91**

**Mail : welcome@chateaudusouzy.com**

Moyens de paiement acceptés: Carte bancaire - Espèces - Chèques

BISTROTS BEAUJOLAIS

MAÎTRE RESTAURATEUR

tables & auberges FRANCE & INTERNATIONAL

Les Toques Blanches Lyonnaises

ARTISANS MILITANTS de la QUALITÉ le Collège Culinaire de France