



CHÂTEAU DU SOUZY

La vie au gré des envies

*Découvrez le Menu
& la Carte Estivale*



CHÂTEAU DU SOUZY

Menu à 65€

Mise en bouche du chef

Homard bleu en transparence de tomate, crackers au basilic,
siphon de burrata aux pousses d'herbes

ou

Abricot rôti à la fleur de sureau en opéra de foie gras IGP Sud-Ouest,
condiment au kalamansi Oabika

Turbot sauvage en nage d'arêtes, mousseline au savagnin,
crémeux de poivron doux catalan, pointe de chorizo culard

ou

Tournedos de canette des Dombes,
fleur de courgette farcie aux champignons,
caviar d'aubergines mousseux, jus pressé de coffre

Pêche rôtie à la verveine sur biscuit moelleux, crémeux amande,
touche citronnée (100% Vegan)

ou

Ganache montée à la tonka sur biscuit noisette,
cerises griottines, éclats caramélisés



La Carte



CHÂTEAU DU SOUZY

Entrées

Homard bleu en transparence de tomate, crackers au basilic, 26€
siphon de burrata aux pousses d'herbes

Abricot rôti à la fleur de sureau en opéra de foie gras IGP Sud-Ouest, 28€
condiment au kalamansi Oabika

Ceviche de bar de ligne aux notes de lait de coco, citronnelle et 24€
combava,
sorbet de pamplemousse rose

L'entrée tout en surprise du chef 24€



CHÂTEAU DU SOUZY

Poissons

Turbot sauvage

34€

En nage d'arêtes, mousseline au Savagnin, crémeux de poivron doux catalan, pointe de chorizo culard

Langoustine gratinée

35€

Sauce suprême, sur jeunes pousses d'épinards à l'ail noir, polenta frite et écueil d'eau

Grenouilles fraîches

36€

Au beurre de Bresse, façon Dombes

Le poisson tout en surprise du chef

35€

Viandes

Tournedos de canette des Dombes

34€

Fleur de courgette farcie aux champignons, caviar d'aubergines mousseux, jus pressé de coffre

Paleron de bœuf maturé au Gamay

39€

Servi sur une cressonnière aux anchois de Monaco

Ris de cœur et gorge mignon de veau

41€

Cuisson basse température, en galantine aux morilles, jus réduit de porto

La viande tout en surprise du chef

40€



CHÂTEAU DU SOUZY

Fromages

Fromages revisités par le chef 11€

Assiette de fromages secs 9€

Fromage blanc faisselle, crème et coulis fruits rouges 7€

Desserts

Brume sauvage 12€

Crème légère au foin sur son biscuit madeleine,
accompagnée de sa compotée de myrtilles
et de son sorbet sauvage

Été silencieux (100% Vegan) 11€

Pêche rôtie à la verveine sur son biscuit moelleux,
crémeux d'amande et sa touche citronnée

Nuit pourpre 13€

Ganache tonka sur son biscuit noisette,
cerises griottines et éclats caramélisés



*Notre chef David Tauvie,
son 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

Tél : 09.72.28.77.91

Mail : welcome@chateaudusouzy.com

Moyens de paiement acceptés: Carte bancaire - Espèces - Chèques

