

# MENU

## Toques Blanches

98€

### Mise en bouche

Fromage frais de la Ferme du Vallon en tartelette croustillante aux notes de café et jeunes pousses sauvages aromatiques de Dracé

### Entrée

La truite de chez Murgat en gravlax de betterave et combava, croustillant betterave-sésame, huile de colza torréfiée

ou

Asperges vertes et violettes de nos contrées au ris de veau braisé et jus court aux notes printanières

### Poisson

Grenouilles fraîches comme en Dombes au beurre de Bresse

ou

Poisson suivant l'arrivage en nage de Chardonnay et petits légumes glacés

### Viande

Volaille de Bresse et écrevisses en ballotine, sauce Nantua crémeuse

ou

Filet mignon de veau du pays rosé en basse température aux morilles et senteurs de vin jaune

### Fromage

Saint-Marcellin de la Mère Richard dans tous ses états et jeunes pousses

### Dessert

Fraise et rhubarbe en sablé chaud-froid, émulsion basilic thaï

ou

Le Tout Chocolat croustillant Valrhona et pointe de Dulcey aux douceurs de rhum



CHÂTEAU DU SOUZY

*La vie au gré des envies*

# MENU

## *Signature*

---

69€

*Mise en bouche selon le marché du Chef*

### *Entrée*

La truite de chez Murgat en gravlax de betterave et combava,  
croustillant betterave-sésame, huile de colza torréfiée

### *Plat*

Poisson suivant l'arrivage en nage de Chardonnay et petits légumes glacés

ou

Volaille de Bresse et écrevisses en ballotine, sauce Nantua crémeuse

### *Dessert*

Fraise et rhubarb en sablé chaud-froid, émulsion basilic thaï



CHÂTEAU DU SOUZY

*La vie au gré des envies*



MAÎTRE  
RESTAURATEUR



# LA CARTE

## Actuelle

---

Fromage frais de la Ferme du Vallon en tartelette croustillante aux notes de café et jeunes pousses sauvages aromatiques de Dracé	12€
◆	
Truite en gravlax à la betterave et au combava	22€
◆	
Asperges vertes et violettes de nos contrées au ris de veau braisé et jus court aux notes printanières	28€
◆	
Grenouilles fraîches comme en Dombes au beurre de Bresse	34€
◆	
Poisson suivant l'arrivage en nage de Chardonnay et petits légumes glacés	29€
◆	
Volaille de Bresse et écrevisses en ballotine, sauce Nantua crémeuse	36€
◆	
Filet mignon de veau du pays rosé en basse température aux morilles et senteurs de vin jaune	39€
◆	
Saint-Marcellin de la Mère Richard dans tous ses états et jeunes pousses	14€
◆	
Fraise et rhubarbe en sablé chaud-froid, émulsion basilic thaï	15€
◆	
Le Tout Chocolat croustillant Valrhona et pointe de Dulcey aux douceurs de rhum	16€
◆	
Migniardises	8€

---



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

