

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 rhubarbe en sablé chaud-froid, émulsion basilic thaï



CHÂTEAU DU SOUZY

La vie au gré des envies



MAÎTRE
RESTAURATEUR



MENU

Surprise

75€

« Un menu surprise, c'est une aventure culinaire, une invitation à lâcher prise, à se laisser guider par l'instant.

Ici, chaque plat est une révélation, chaque bouchée une découverte.

En confiant vos papilles à notre imagination, vous acceptez de vivre une expérience où l'inattendu devient délicieux, où les saveurs se dévoilent comme une histoire. »

David Fauvic

MISE EN BOUCHE - ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Fromage en supplément - 7€

Avant de débiter ce voyage gourmand, nous vous invitons à transmettre à nos serveurs toute allergie ou ingrédient que vous n'aimez pas.

Le Chef composera alors un menu sur-mesure, adapté à vos goûts et contraintes.

Nous espérons que vous apprécierez pleinement cette parenthèse gastronomique.

Très belle dégustation.



HORAIRES D'OUVERTURE DU RESTAURANT :

Lundi, mardi et mercredi : Pour les groupes sur réservation.

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



MAÎTRE
RESTAURATEUR



BEAUJOLAIS
GOURMAND



LA CARTE

Actuelle

Fromage frais de la Ferme du Vallon en tartelette croustillante aux notes de café et jeunes pousses sauvages aromatiques de Dracé	16€
◆	
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€



MAÎTRE
RESTAURATEUR

