



# la BASTIDE de CHATEL

RESTAURANT



## LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €

### ENTRÉES

Carpaccio de truite saumonée, vinaigrette exotique, sésame toasté & herbes  
Crème de butternut, chorizo & comté, jaune d'oeuf confit et graines torrifiées

Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€)

Oeuf d'Alexandra, crème de lard fumé & vin rouge, poitrine, croûtons & champignons

### PLATS

Volaille jaune, morilles & boudin blanc, sauce au vin d'Arbois "façon VGE"

Lieu jaune de ligne rôti, pomme de terre fondantes, garniture grenobloise

Filet de canard sauce au poivre, légumes de saison et herbes fraîches



Le coup du milieu (Sup 4€)  
Sorbet poire & eau-de-vie de poire

### DESSERTS & FROMAGES

Île flottante aux pralines roses, crème anglaise à la vanille

Profiterole XXL, glace vanille, chantilly et sauce chocolat Ghana 75%

Mont-Blanc, sorbet cassis, chantilly à la crème de marrons, marrons glacés & meringue

Sélection de fromages affinés de la maison Mons

Faisselle de la maison Mons

Prix services compris





la BASTIDE  
de CHATEL  
RESTAURANT



# LE MENU DE LA SEMAINE

**Le lundi, jeudi et vendredi midi**  
(hors jours fériés et week-end)

Entrée-plat ou Plat-dessert **19€**

Entrée-plat-dessert **23€**





la BASTIDE  
de CHATEL

RESTAURANT



LE MENU ENFANT

(moins de 12 ans)

**15€**

Une boisson

\*\*\*\*\*

Volaille rôtie, pomme de terre et sauce crémée

\*\*\*\*\*

2 boules de glace au choix & chantilly

