



la BASTIDE
de CHATEL

RESTAURANT

LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 €

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €



ENTRÉES

Oeuf mollet, crème de cèpes, lard, croûtons & herbes fraîches

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

Tartare préparé de boeuf charolais & huîtres, condiment sésame, nori et oignons frits
6 escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide", parmesan & mouillettes

PLATS

Bouchée à la Reine, volaille jaune, boudin blanc, épinard & champignons, jus corsé

Dos de cabillaud, sauce vierge & chorizo, mousseline de pomme de terre

Risotto carnaroli, butternut rôti et pickels, merguez grillée & noisettes

À partager pour 2 personnes (sup 4€/pers)

Côte de veau rôtie, sauce moutarde à l'ancienne, mousseline de pomme de terre



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

