



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 passion, aneth & baies rouges

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

Tartare préparé de boeuf charolais & huîtres, condiment sésame, nori et oignons frits

Oeufs d'Alexandra et mayonnaise herbacée, macédoine d'automne & saucisse de Morteau


PLATS

Volaille et sauce au vin jaune, morilles & boudin blanc, façon VGE

Omble chevalier aux amandes, pomme de terre écrasée aux herbes, beurre noisette

Risotto au butternut, straciatella & noisettes, herbes fraîches & condiments

Joue de boeuf vigneronne confite 24h, garniture bourguignonne & légumes (pour 2 pers)



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

