



la BASTIDE
de CHATEL

RESTAURANT

LE MENU

Entrée - Plat 32 € ou Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat - Dessert 39 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 43 €

ENTRÉES

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

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

Tarte feuilletée aux tomates anciennes et moutarde, burrata et pesto basilic

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

Pâtes tripoline à la truffé d'été, parmesan et herbes fraîches

À partager pour 2 personnes (sup 7€/pers)

Faux filet de Boeuf Charolais 450gr, sauce aux poivres, mousseline de pomme de terre



Le coup du milieu (Sup 5€)
Sorbet poire & eau-de-vie de poire

DESSERTS & FROMAGES

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

Pavlova aux fruits frais, glace au yaourt, chantilly et coulis de fruit

Île flottante, crème anglaise, sauce caramel beurre salé, amandes effilées

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

