

## Menu Tentations

54€ 

Entrée / Starter

~

Poisson ou Viande

Meat or fish

~

Fromages de nos Régions

Selection of Regional Cheese

~

Dessert / Dessert

## Menu Gastronomique

70€ 

Entrée / Starter

~

Poisson / Fish

~

Viande / Meat

~

Fromages de nos Régions

Selection of Regional Cheese

~

Dessert / Dessert

### Les Entrées | Starters

Méli-Mélo de Tomates de Couleurs et Burratina, Plume Persillade et Gaufre Basilic ( 1, 3, 7, 10) 28 €

Méli-Mélo of Coloured Tomatoes and Burratina, Persillade Feather and Basil Waffle

Terrine de Foie Gras de Canard aux Poires, Croquine de Pain Céréales Fruits-Secs ( 1, 8) 28 €

Terrine of Duck Foie Gras with Pears, Toast and Dried Fruit

\*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat (liste en fin de carte) \*

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts Taxes et Services compris.

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles



CHÂTEAU DES COMTES DE CHALLES

## *Les Poissons / Fish*

Mousseline d'Omble, Écrevisses  
et Billes de Polenta au Basilic, Sauce Nantua (1, 2, 4, 7)\* 30 €  
*Char Mousse, Crayfish and Ball of Basilic Polenta, Nantua Sauce*

Goujonnettes de Lavaret et Poireaux du Tremblay,  
Lard et Ecrasé de Pommes Amandine, 30 €  
Ecume au Lait de Coco et Poireaux (1, 4)\*  
*Thin Fillet of Lavaret and Tremblay Leeks,  
Bacon and Mashed Amandine Potatoes,  
Leeks and Coco Milk Froth*

## *Les Viandes / Meat*

Tataki de Merlan de Boeuf Angus, 36 €  
Méli-Mélo de Légumes du Sud et Palet de Patate Douce à la Feta,  
Sauce Tomatée au Goût Fumé (3, 7, 11)\*  
*Angus Beef Whiting Tataki, A Medley of South Vegetables and  
Sweet Potatoe Puck, Smoked Smell Tomato Sauce*

Filet de Canette des Dombes aux Reines Claudes, 36 €  
Panisse Provençale aux Eclats de Noisettes et Petits Légumes (8)\*  
*Fillet of Dombes Duckling with Plums, Provençale Panisse with  
Hazelnut Flakes and Vegetables*

## *Les Fromages / Cheese*

Assiette de Fromages (7)\* ou Faisselle de Fromage Blanc, Coulis de 8 €  
Fruits Rouges, Crème et Sucre (7)\*  
*Cheeses Plate or Drained Soft Fresh Cheese, Red Fruit sauce,  
Cream and Sugar*

\*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat  
(liste en fin de carte)

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts  
Taxes et Services compris.

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles



CHÂTEAU DES COMTES DE CHALLES

## Les Desserts / Desserts

Tartelette Chocolat, Kiwi, Banane et son Sorbet (1, 3, 7, 8)\* 10 €  
 Chocolate, Kiwi and Banana Tartlet with Sorbet

Cube à la Vanille et Pépites de Marrons Confit,  
 Coulis Agrume, Crème Glacée (1, 3, 7) \* 10 €  
 Vanilla Cube with Candied Chestnut Nuggets, Citrus Coulis, Ice Cream

Baba au Rhum Vanille et sa Crème Glacée (1, 3, 7) \* 10 €  
 Vanilla Rum Baba with Ice Cream

Poire Pochée à la Myrtille et Granola Croustillant ( 1, 3, 7, 8)\* 10 €  
 Blueberry Poached Pear with Crunchy Granola

Panaché de Desserts Chocolatés sur Ardoise (1, 3, 7, 8) \* 15 €  
 Selection of Chocolate Desserts  
 (Supplément Menu Tentations ou Gastronomique 5 Euros)

Merci de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.  
 Thank you for choosing your dessert at the beginning of the meal

### Liste des Allergènes | Allergen List

\*Les numéros suivis d'un astérisque font référence aux allergènes contenus dans le plat (liste en fin de carte) \*

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir des produits Bruts Taxes et Services compris.  
 Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui agrémentent nos plats sont comestibles

1	Céréales avec gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques
2	Crustacés & produits à base de crustacés	9	Céleri & produits à base de céleri
3	Œufs & produits à base d'œufs	10	Moutarde & produits à base de moutarde
4	Poissons & produits à base de poissons	11	Graines de sésame & produits à base de graines de sésame
5	Arachides & produits à base d'arachides	12	Anhydride sulfureux & sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>
6	Soja & produits à base de soja	13	Lupin & produits à base de lupin
7	Lait & produits à base de lait	14	Mollusques & produits à base de mollusques



# Menu Retour du Marché

Jeudi 10 Octobre 2024

*Thursday 10th of October 2024*

Gravlax de Saumon à l'Aneth (1, 4, 10)

*Salmon Gravelax with Dill*

*Ou*

Blinis de Chèvre Frais aux Herbes et Jambon Crus (1, 3, 10)

*Blinis with Fresh Goat Cheese, Herbs, and Cured Ham*



Filet de Cabillaud Sauce Coriandre (4, 7)

*Cod Fillet with Coriander Sauce*

*Ou*

Croustillant de Joue de Bœuf Sauce Marchand de Vin (1)

*Crispy Beef Cheek with Red Wine Sauce*

Ecrasé de Pomme de Terre et Fondue de Poireaux et Fenouil

*Mashed Potatoes with Leek and Fennel Fondue*



Assiette de Fromage de Nos Régions

*Selection of Local Cheese*



Entremet aux Fruits et Sorbet (1, 3, 7, 8)

*Fruits Entremet with Sorbet*

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert - 36€*

*Entrée, Plat, Fromage et Dessert - 40€*

*Entrée & Plat, ou Plat & Dessert - 30€ (midi uniquement)*

*Plat du Jour - 25€ (midi uniquement)*

*Servi du lundi midi au jeudi soir, ainsi que vendredi midi (hors jours fériés)*

*Served from Monday for Lunch to Thursday for dinner, and Friday for Lunch (except bank holidays)*

1	Céréales avec gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques
2	Crustacés & produits à base de crustacés	9	Céleri & produits à base de céleri
3	Œufs & produits à base d'œufs	10	Moutarde & produits à base de moutarde
4	Poissons & produits à base de poissons	11	Graines de sésame & produits à base de graines de sésame
5	Arachides & produits à base d'arachides	12	Anhydride sulfureux, sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg, 10 mg/litre SO2
6	Soja & produits à base de soja	13	Lupin & produits à base de lupin
7	Lait & produits à base de lait	14	Mollusques & produits à base de mollusques