

ME CHÂTEAU DE SANSE NU

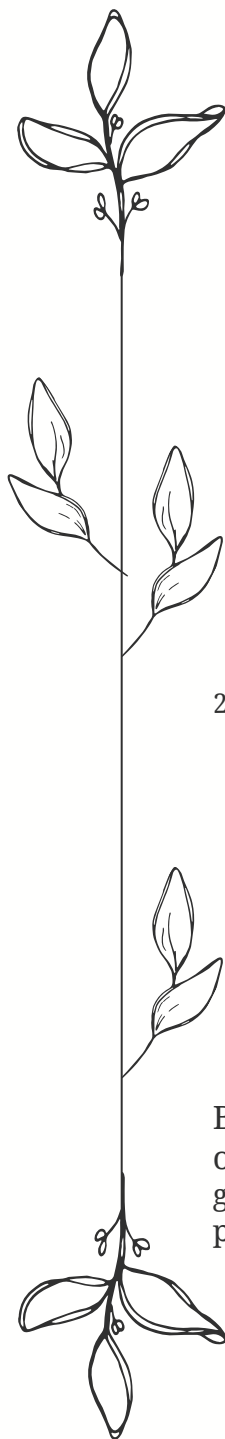
OUVERTURE DU:
SAMEDI AU LUNDI
MIDI

JEUDI AU LUNDI
SOIR

Menu du marché:
Seulement **lundi**
et **samedi midi**

25,00€

Bar et Terrasse:
ouverts tous les jours,
glaces, cocktails, vins,
planches apéro', etc.





Notre chef Martial Bonneron et son équipe ont le plaisir de vous présenter ce menu gourmand. Elaborée avec des produits frais et locaux, cette carte dévoile toute notre passion pour la gastronomie et notre terroir.

Our chef Martial Bonneron and his team are delighted to present this gourmet menu. Made with fresh, local produce, this menu reveals our passion for gastronomy and our terroir.

Bon appétit!



Nos entrées / Our starters

- // Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison et sa compotée de cerise au guignolet. Accompagnée d'une nougatine au sésame. **15,00 €**
Vinaigrette au jus du fruit & jus de la bête
Terrine of home-made semi-cooked duck foie gras with cherry compote and guignolet. Accompanied by a sesame nougatine. Vinaigrette with fruit juice & juice of the animal
- // Croque-monsieur de mousseline de merlu et son aïoli miellé à l'estragon. Accompagné de spaghetti de concombre pepinos comme un tzatziki. **15,50 €**
Croque-monsieur with hake mousseline and tarragon honey aïoli. Accompanied by cucumber spaghetti pepinos like a tzatziki.
- // Pâté en croûte (French pork pie) comme il se doit, réalisé par nos soins (Farce fine de cochon, mousseline de volaille et shiitaké) **13,00 €**
Accompagné de pickles et cervelle de canut
Pâté en croûte as it should be, made by us (fine pork stuffing, poultry mousseline and shiitaké) Served with pickles and canut brain

Nos menus enfants/ Our Kid's meal

(Jusqu'à 14 ans / up to 14 yers old)

- // Steak-haché de boeuf avec purée de pomme de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules) **12,00€**
Minced beef steak with homemade mashed potatoes followed by a two-scoop ice cream
- // Filet de poisson du marché avec purée de pomme de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules) **12,00€**
Fish filet (from the market) with homemade mashed potatoes followed by a two-scoop ice cream



Nos plats / Our main courses

- // Filet de bœuf cuit à votre convenance avec sa purée fourchette & échalottes confites **32,00€**
Sauce à la moutarde violette

Beef fillet cooked to your preferred method with purée & shallot confit, Violet mustard sauce

- // Filet de maigre poêlé à l'huile de chorizo et son aubergine farcie d'une caponata sur une crème verte, petits pois, fèves et vert d'oignons au parfum de fumet de poisson **19,00€**

Pan-fried fillet of meagre meat with chorizo oil and aubergine stuffed with caponata on a green cream, peas, broad beans and green onions flavoured with fish stock

- // Magret de canard en cuisson douce, sauce passion gingembre aux oignons rouges. Accompagné d'une Galette de langue d'oiseau au parmesan et poivre vert snacké **23,00€**

Slow-cooked duck breast, ginger passion sauce with red onions. Accompanied by a langue d'oiseau Galette with parmesan and grilled green pepper

Nos accompagnements / Our side-orders

- // Salade & jeunes pousses du moment **5,00€**
Salad & seasonal young shoots

Nos fromages / Our cheese plates

- // La sélection du Chef en trio **10,00€**
Chef's suggestion in trio



Nos desserts / Our desserts

- // Gâteau moelleux à la noix et sa crème fraîche d'Esigny **8,00€**
Quenelle de parfait glacé aux fruits rouges
Soft walnut cake with Esigny crème fraîche
Quenelle of red fruit glazed parfait
- // Biscuit au chocolat noir et son crémeux blanc à la bergamote. Accompagné d'une Fine gelée au lait et fleur de sel & d'une Feuille de crêpe dentelle cacaoitée **9,00€**
Dark chocolate biscuit with white bergamot cream.
Accompanied by a fine milk jelly with fleur de salt & a cocoa-flavoured crêpe dentelle leaf
- // Verrine de risotto sucrée au galanga ananas et citron vert. Mousse de lait de coco et tuile au miel **9,00€**
Sweetened risotto verrine with galanga, pineapple and lime.
Coconut milk mousse with honey tuile

Nos coupes glacées / Our ice creams

sans alcool - no alcohol

- // Dolce Vita - glace vanille, sorbet fraise, chantilly, amandes grillées **8,00€**
Dolce Vita - vanilla ice cream, strawberry sorbet, whipped cream, roasted almond
- // Dame blanche -glaces vanille et chocolat, chantilly & sauce chocolat **8,00€**
White Lady - vanilla and chocolate ice cream, whipped cream & chocolate sauce
- // Douceur d'été - sorbets framboise, citron, pêche de vigne et grains de speculos **8,00€**
Summer sweetness - raspberry, lemon, vine peach sorbet and speculos crumbs
- // La mienne ! - 3 boules & une garniture **8,00€**
Mine ! - 3 scoops & 1 topping



Nos cocktails glacés / Our frozen cocktails

- // Colonel - sorbet citron, 2cl vodka **9,50€**
Colonel - lemon sorbet & 2cl vodka
- // Délice de pêche - sorbet pêche de vigne, glace vanille & 2cl vodka Absolut pêche **9,50€**
Peach delight - vine peach sorbet, vanilla ice cream & 2cl Absolut vodka peach
- // Rose rouge - sorbets fraise et framboise, 2 cl St-Germain, rallongé au Crémant Brut Rosé **10,00€**
Red Rose - strawberry and raspberry sorbet, 2 cl St-Germain liqueur, topped with Crémant Brut Rosé
- // Café gourmand - glaces vanille et chocolat, espresso, 2 cl liqueur de cacao & chantilly **9,50€**
Gourmet coffee - chocolate & vanilla ice cream, espresso, 2cl cocoa liqueur & whipped cream

Nos boissons chaudes / Our hot beverages

- // Espresso **2,50€**
- // Thé / tea - tisane / infusion **4,50€**
- // Capuccino - Latte **4,50€**
- // Chocolat chaud / hot chocolate **5,50€**
- // Irish coffee - glace vanille, espresso, 4 cl whisky et chantilly **10,50€**
Irish coffee - vanilla ice cream, espresso, 4 cl whisky & whipped cream