

MI CHÂTEAU DE SANSE NU

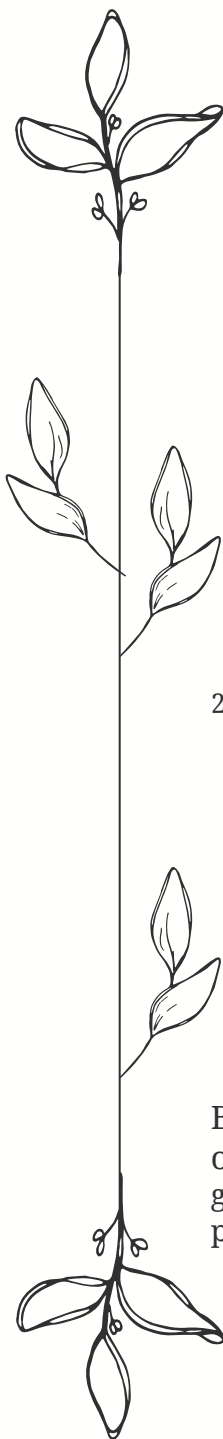
OUVERTURE DU:
SAMEDI AU LUNDI
MIDI

LUNDI AU DIMANCHE
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

- // Saumon fumé maison et sa brioche toastée **15,00 €**
Crème de citron vert confit

*Home-smoked salmon with toasted brioche
Cream of lime confit*

- // Foie gras mi-cuit et sa compotée de fraise à la rhubarbe **15,50 €**
Jus d'hibiscus poudré avec crumble d'oignons

*Semi-cooked foie gras with strawberry and rhubarb
compote
Powdered hibiscus juice with onion crumble*

- // Panna-cotta aux asperges vertes, fromage frais au thym et **13,00 €**
pesto de roquette aux cacahuètes, copeaux de Pata Negra

*Panna-cotta with green asparagus, fresh cheese with
thyme and rocket pesto with peanuts, shavings of Pata
Negra cheese*

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 **12,00€**
maison suivi d'une coupe glacée (2 boules)

*Minced beef steak with homemade mashed potatoes
followed by a two-scoop ice cream*

- // Filet de poisson du marché avec purée de pomme de **12,00€**
terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules)

*Fish filet (from the market) with homemade mashed
potatoes followed by a two-scoop ice cream*



Nos plats / Our main courses

- // Filet de bœuf à votre cuisson avec pommes de terre rattes confites à la graisse de canard, Sauce à la moutarde violette **32,00€**

Cooked beef fillet to your preferred method with duck fat confit potatoes, Violet mustard sauce

- // Filet d'esturgeon de Montpon-Ménestérol poêlé **19,00€**
Salade de patates douces au gingembre et au vinaigre de cidre
Sauce Noilly Prat

*Pan-fried Montpon-Ménestérol sturgeon fillet
Sweet potato salad with ginger and cider vinegar, Noilly Prat sauce*

- // Souris d'agneau longuement braisée au jus et petits oignons de printemps. **23,00€**
Galette de jeunes courgettes aux épices Tandoori

*Long-Braised lamb mice with spring onion jus
Young courgette galette with Tandoori spices*

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

- // Entremet mousse de fraise et son crémeux à la pistache sur un biscuit Joconde, Coulis du fruit à l'estragon. Éclats du fruit sec torréfié **8,00€**

Strawberry mousse entremet with pistachio cream on a Joconde biscuit, Tarragon fruit coulis and roasted dried fruit slivers

- // Cannelés de Bordeaux maison et sa mousse praliné Craquant à la fève de tonka **9,00€**

Homemade Bordeaux cannelés with praline mousse Tonka bean crunch

- // Deux feuilles de sablé Breton au cacao et fleur de sel intercalé d'un flan au chocolat. Crème fouettée ivoire à la vanille et son gel de citron kalamensi **9,00€**

Two sheets of Breton shortbread with cocoa and fleur de sel interspersed with a chocolate flan, accompanied by an ivory vanilla whipped cream and kalamensi lemon gel.

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