

ME CHÂTEAU DE SANSE NU

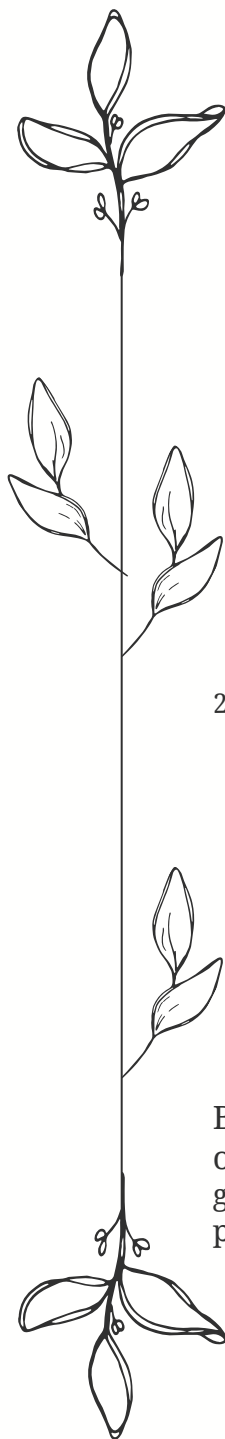
OUVERTURE DU:
SAMEDI AU LUNDI
MIDI

JEUDI AU MARDI
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 poulet fermier au bouillon de la bête réduit en persillade, accompagnée d'une crème de poireaux pommes de terre.* **14,00 €**
Croutons de brioche au poivre vert

Free-range chicken terrine with parsley-reduced stock, served with a cream of leek and potato sauce.
Brioche croutons with green pepper

- // *Terrine de foie gras mi-cuit maison, compotée de prunes d'Ente en aigre doux.* **15,00 €**
Tuile à l'avoine choudou et coulis de pruneaux aux échalottes.

Homemade semi-cooked foie gras terrine with sweet and sour mixed plum compote.
Crispy oat biscuit with choudou and prune coulis with shallots.

- // *Tartine de truite en trois façons.* **13,00 €**
Une rilette sur une tartine & son gravelax aux oeufs du poisson.
Pesto de roquette à la cacahuète

Trout tartine three ways.
Rilette on toast & it's fish roe gravelax.
Arugula pesto with peanuts

Nos menus enfants/ Our Kid's meal (Jusqu'à 14 ans / up to 14 yers old)

- // *Steack-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 fillet (from the market) with homemade mashed potatoes followed by a two-scoop ice cream



Nos plats / Our main courses

// *Filet de boeuf cuit à votre convenance et ses Pommes de terre en coin aux épices du Chef & échalotes confites* **32,00€**
Sauce à la moutarde violette

Beef fillet cooked to your liking with Chef's spiced wedge potatoes and shallot confit
Violet mustard sauce

// *Pluma de cochon poêlée et sa poitrine longuement cuite puis caramélisée.* **23,00€**

Bouillon réduit à la basquaise & son potiron rôti

Pan-fried pluma of belly pork slow-cooked and caramelised.
Basque-style reduced stock with roasted pumpkin

// *Pavé de cabillaud en cuisson douce à l'ail.* **22,00€**
Embeurrée de lentilles Beluga pointées à la carotte.
Crème de Haddock iodée

Slow-cooked cod steak with garlic.
Beluga lentils with carrot.
Iodised cream of Haddock

Nos accompagnements / Our side-orders

// *Salade / Salad* **5,00€**

// *Pommes de terre en coin / wedge potatoes* **8,00€**

Nos fromages / Our cheese platter

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



Nos desserts / Our desserts

- // *Sugoli de raisins rouges, sur un sablé shortbread à la fleur de sel & corinthe. Mousse de vin chaud* **8,00€**

Sugoli of red grapes on a shortbread with fleur de sel & corinthe. Mulled wine mousse

- // *Macarons au cacao et son crémeux au chocolat noir & à la fève de tonka. Coulis de menthe au gel 27* **8,00€**

Cocoa macaroons with dark chocolate and tonka bean cream. Mint coulis with gel 27

- // *Assiette de poire en deux textures, l'une rôtie et l'autre crue au citron cumbava. Financier et mousse de crème anglaise caramélisée* **8,00€**

A plate of pears in two textures, one roasted and the other raw with kaffir lime. Financier and caramelised custard mousse

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 almonds.

- // *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 speculoos* **8,00€**

Summer sweetness - raspberry, lemon, vine peach sorbet and speculoos crumbs

- // *La mienne ! - 3 boules & une garniture* **8,00€**

Mine ! - 3 scoops & 1 topping



Nos cocktails glacés / Our frozen cocktails

- // Colonne - sorbet citron, 2cl vodka **9,50€**
Colonne - 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