

Château

de la BARGE



Bienvenue chez nous...

Une équipe de passionnés :

Sandrine Dupont, Danièle BOISSON, Maîtres d'hôtel,

Jérôme MESBAHI, Sommelier,

Richard VAZOU, Frantz ALEXANDRE, Chefs de cuisine,

Olivier DETERNE, Second de cuisine,

et leurs équipes,

un objectif : **VOTRE PLAISIR**



Patrick Revoyre





Entrées

Une entrée du menu bistrot à la carte	10 €
La suggestion menu saveurs et découvertes à la carte	23 €
Les fines de Claire n°3 par 6/ 9/ ou 12 - Les 12	26 €
En coloquinte, velouté de potimarron,	20 €
éclats de foie gras poêlés en capuccino à l'huile de noisette torréfiée	
Tartare de dorade royale et noix de St Jacques	22 €
parfumé au vinaigre de mangue, air d'hibiscus	
Caviar des Pyrénées	75 €

Poissons

Le plat du menu bistrot à la carte	15 €
La suggestion du menu saveurs et découvertes à la carte	27 €
Bar et homard font bon ménage et se prennent pas le chou ...	30 €
Poêlée de St Jacques terre et mer	32 €

Vianes

Le plat du menu bistrot à la carte	15 €
La suggestion du menu saveurs et découvertes à la carte	27 €
Le charolais à la plancha autour des légumes d'antan	32 €
aux senteurs des sous-bois	
Les ris de veau comme nul part ailleurs	36 €

Les Desserts maison

.....	9 €
Sauf sorbets et glaces	
Soufflé chaud à l'orange et Grand Marnier	
Big Bang au chocolat noir à la poire et éclats de sucre pétillants	
Robusto n°27 au Caraïbes et sa pina Colada	
Mangue en texture crémeuse, tatin au poivre vert	
Hummm !! Assiette de gourmandises	
Glaces, sorbets et desserts du bistrot	6 €
Plateau de fromages affinés	9 €
Fromage blanc	5 €



MENU ÉPICURIEN 44 €

Le foie gras dans tous ses états

Ou

En coloquinte, velouté de potimarron, éclats de foie gras poêlés,
en capuccino à l'huile de noisette torréfiée

Ou

Tartare de dorade royale et noix de St Jacques
parfumé au vinaigre de mangue, air d'hibiscus

Bar et homard font bon ménage
et se prennent pas le chou

Ou

Le charolais à la plancha autour des légumes d'antan
aux senteurs des sous-bois

Plateau de fromages affinés ou le fromage blanc à la crème

Dessert au choix dans la carte ou au menu bistrot

L'ÉPICURIEN BACCHUS 62 €
Un verre de vin avec chaque plat

Nos incontournables

Les escargots à l'ancienne par 6 ou 12 - les 12 22 €

Les grenouilles sautées aux fines herbes
par 8 ou 12 - les 12 31 €

La sole belle meunière préparée devant vous 34 €

La côte de bœuf pour 2 personnes (1kg) 58 €

La volaille de Bresse cuite à basse température 35 €
à la crème et morilles



MENU SAVEURS et DÉCOUVERTES* 55 €

Chaque quinzaine, Richard Vazou, Frantz Alexandre
et leur brigade vous proposent leurs créations
issues des meilleurs produits et selon la saison.

*servi pour l'ensemble de la table

LE BACCHUS 80 €
Un verre de vin avec chaque plat

MENU ENFANTS 11,50 €

Petit filet de bœuf poêlé ou escalope de saumon rôtie
Pommes frites ou pâtes fraîches
Dessert au choix
Soda ou jus de fruits

MENU BISTROT

Les midis sauf week-end et jours fériés 19 €
1 plat + 1 entrée ou 1 dessert + 1 verre de vin + 1 café

Les midis sauf week-end et jours fériés 22 €
1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert

Au déjeuner et dîner 7/7 sauf jours fériés 28 €
le menu complet

MENU GRENOUILLES 34 €

Une entrée du menu bistrot
Les 8 grenouilles sautées aux fines herbes
Un dessert du menu bistrot





Prix nets

En fonction des arrivages, certains produits peuvent nous faire défaut.
Nous vous prions d'excuser ces ruptures éventuelles d'approvisionnement

Menus spéciaux pour Pâques, Fête des Mères,
Fête des Pères, Saint Valentin

Hotel Restaurant ouvert 7/7 du 3 Janvier au 18 Décembre 12h/14h et 19h/21h30

155 route des Allemands - 71680 Crèches/Saône

Tél. : 03 85 23 93 23 - Fax : 03 85 23 93 39

info@chateaudelabarge.fr

www.chateaudelabarge.fr