

*La Bonne Cuisine
est honnête, sincère et simple.*

*La Gourmandise
est un très
Joli défaut!*

**La cuisine
est la base
du véritable
bonheur**
A. Escoffier

*Le Chef
A TOUJOURS
RAISON.*

*the secret
ingredient
is always
love*



Bon Appétit

Debout Les Papilles!


**KEEP
CALM
AND
COOK
ON**

Miam! Miam!
Bon appétit!

**I LOVE
to cook with
WINE**



*Sometimes I even
put it
in the* **FOOD**

**CAROTTE
NAVET
aubergine
POIREAUX
PATATE
TOMATE
POIVRON
COURGETTE
CHOUX**

*Le
chocolat
- EST -
NOTRE ENNEMI.
MAIS FUIR
devant l'ennemi,
C'EST LÂCHE*

KITCHEN KÜCHE COCINA
cuisine

ICI
LE POSSIBLE EST DÉJÀ FAIT
L'IMPOSSIBLE EST EN COURS
POUR LES
MIRACLES
PRÉVOIR 48H DE DÉLAI

*La vie
EST COURTE
PRENEZ UN
dessert*



Hostellerie du Château de la Barge

Depuis 15 ans, notre équipe de passionnés met tout son savoir-faire en œuvre pour vous régaler.

C'est dans une ambiance conviviale et chaleureuse que nous vous proposons de déguster les produits de la région et ceux qui nous séduisent au gré des saisons.

Toute l'équipe vous souhaite un excellent moment dans notre demeure !

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

Prix nets

A LA CARTE

ENTREES

Carpaccio de Noix de Saint Jacques aux condiments iodés, vinaigre à la mangue, sésame croquant ^{2,4,6,8,11}	22€
Lingot de Foie Gras au cassis, chutney ananas, mangue et kiwi, vinaigre de mirabelle et poivre de Timut	20€
Tartare de tomates multicolores, médaillons de homard, crumble thym et parmesan, coulis tomate et vanille, émulsion basilic ^{1,3,7,8}	19€
Escargots de Bourgogne à l'ancienne par 6 ou par 12 ^{7,14}	10€ 18€
Huîtres de Marennes Oléron n°3 par 6 ou par 12	13€ 25€
Planche de charcuterie Bobosse à partager	18€
Planche de poissons fumés maison à partager	18€

PLATS

Filet de Bœuf du Charolais sur lit de Shiitake et Morilles, jus réduit au piment d'Espelette, copeaux de Cecina de Leon ^{1,9,10}	32€
Carré d'Agneau rôti, crème d'ail, caviar d'aubergine, julienne de poivrons et pignons de pin ⁷	32€
Médaille de Lotte, riz vénéré à l'encre de seiche, bisque de Homard au Safran et Yuzu, copeaux de Parmesan de Rodez ^{4,2,7,9}	32€
Plat du jour	16€

NOS INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf du Charolais préparé devant vous ^{3,10}	32€
Pomme de ris de veau dorée au beurre, crème aux morilles, purée de pomme de terre truffée ^{3,7,9}	38€
Filet de bœuf du Charolais façon Rossini ^{1,3,7,9}	38€
Volaille de Bresse aux morilles cuisson basse température, crêpes parmentières ^{3,7,9}	38€
Sole belle meunière préparée devant vous ⁷	39€

DESSERTS

Plateau de fromages affinés Fromagerie Saint Pierre	9.5€
Minestrone de fruits rouges à la menthe poivrée, chantilly basilic	10€
Sphère chocolat praliné, coulis mangue et passion ou coulis chocolat chaud, tuile croquante ^{7,1,8,3}	10€
Sablé breton, abricots caramélisés au romarin, glace au lait d'amande ^{1,3,7,8}	10€
Salade de fruits frais	6€
Glaces et Sorbets (3 boules)	6€

MENU EPICURIEN

Entrée, plat, fromage et dessert 52€
4 plats avec quatre verres de vin sélectionnés par notre équipe 76€

2 Entrées, plat, fromage et dessert 72€
5 plats avec cinq verres de vin sélectionnés par notre équipe 98€

Carpaccio de Noix de Saint Jacques aux condiments iodés, vinaigre à la mangue, sésame croquant^{2,4,6,8,11}
Ou

Lingot de Foie Gras au cassis, chutney ananas, mangue et kiwi, vinaigre de mirabelle et poivre de Timut
Ou

Tartare de tomates multicolores, médaillons de homard, crumble thym et parmesan, coulis tomate et vanille, émulsion basilic^{1,3,7,8}

Filet de Bœuf du Charolais sur lit de Shiitake et Morilles, jus réduit au piment d'Espelette, copeaux de Cecina de Leon^{1,9,10}
Ou

Carré d'Agneau rôti, crème d'ail, caviar d'aubergine, julienne de poivrons et pignons de pin⁷
Ou

Médaille de Lotte, riz vénéré à l'encre de seiche, bisque de Homard au Safran et Yuzu, copeaux de Parmesan de Rodez^{4,2,7,9}

Plateau de fromages affinés ou Fromage blanc

Minestrone de fruits rouges à la menthe poivrée, chantilly basilic
Ou

Sablé breton, abricots caramélisés au romarin, glace au lait d'amande^{1,3,7,8}
Ou

Sphère chocolat praliné, coulis mangue et passion **ou** coulis chocolat chaud, tuile croquante^{7,1,8,3}

MENU ENFANT

11.50€ servi avec une boisson

Petit filet de bœuf poêlé^{3,7,9}

Ou

Escalope de saumon rôtie⁴

Pommes Frites Ou Pâtes Fraîches

Salade de Fruits frais

Ou

2 Boules de glace

Liste des allergènes présents dans nos plats :

- 1 Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut)
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poisson
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (Amande, Noisette, Noix, Cajou, Pécan, Macadamia, Pistaches...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg ou 10mg/L
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

MENU BISTROT

SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Plat + Dessert **17€**

Entrée **8€**

Supplément fromage **4.50€**

Raviole d'escargots, crème d'ail, tuile craquante

Ou

Tartelette de saumon fumé, aioli et légumes croquants

Ou

Mozzarella Buffala, tomate et viande de bœuf séchée, émulsion basilic

Ou

6 Huîtres de Marennes Oléron n°3 (supplément 5€)

Suggestion du jour

Clafoutis aux fruits de saison

Ou

Coulant au chocolat, glace yaourt

Ou

Pavlova déstructuré, chantilly basilic

Plat seul **16€**

Café **3€**

Eaux minérale **4,50€**

*liste des allergènes disponible auprès de notre équipe

