



Cuisine

la cuisine est la base du véritable bonheur

à déguster SANS AUCUNE modération

On doit laisser en Paix les gens chargés de la cuisine...

DANS NOTRE CUISINE ON mijote rissolle mitonne... ON SAVOURE NOS PETITS PLATS C'est nous les chefs!

Kenken kuhinje Cuisine Keket Cocina küche

Ritchen Il n'y a pas de Bonne Cuisine si au départ elle n'est pas faite par Amitié pour celui ou celle à qui elle est Destinée



JE SUIS DÉSOLÉ POUR CE QUE JE T'AI DIT, J'AVAIS FAIM

YOU ARE WHAT YOU EAT SO DON'T BE FAST Cheap EASY OR FAKE

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



En esta casa cocinamos con il amor

PAUL BOCUSE <<9 PERSONNES SUR 10 AIMENT LE CHOCOLAT; LA 10ÈME MENT>>

Bonne Cuisine C' & bon vin est le paradis sur terre



La GOURMANDISE commence quand on n'a plus faim! Alphonse Daudet

Un bel endroit qui a de l'histoire et une cuisine qui en raconte d'autres...

J'ai une faim de Loup!

L'amour cuisine ça se tous les jours!

J.G. TULLIUS



Hostellerie du Château de la Barge

Depuis 16 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

LES ENTREES

Les Saint Jacques Poêlées, vinaigrette à la mangue et safran, crème de petits pois et fraises		20€
Le lingot de Foie Gras maison, chutney abricot et cumin		20€
Le Tartare de tomates, mozzarella fumée maison, pesto basilic et tuile de parmesan		20€
Les Escargots de Bourgogne à l'ancienne par 6 ou par 12	10€	18€
Les Huitres de Marennes Oléron n°3 par 6 ou par 12	13€	25€
La Planche de charcuterie Bobosse à partager		18€

LES VIANDES

Le Filet de Bœuf du Charolais aux Morilles, caviar d'aubergines à l'huile de sésame, courgettes jaunes au basilic		30€
Le Carré d'agneau rôti, coulis aux légumes du soleil, caviar d'aubergines à l'huile de sésame, courgettes jaunes au basilic		30€
Le Tartare de bœuf du Charolais préparé devant vous		32€
Notre Plat du jour		16€
La Pomme de ris de veau dorée au beurre, crème aux morilles, purée de pomme de terre truffée		38€
Le Filet de bœuf du Charolais façon Rossini		38€
Volaille de Bresse aux morilles cuisson basse température, crêpes parmentières		38€
La Côte de bœuf du Charolais à partager découpée devant vous, pommes de terre poêlées et fleur de sel		72€

LES POISSONS

Le Médaillon de Lotte, riz vénéré à l'encre de seiche, crème d'ail à la vanille		30€
La Sole belle meunière préparée devant vous		39€
Le Bar entier, sauce vierge, poêlée de légumes du soleil, préparé devant vous		30€

LES DESSERTS

Le Plateau de fromages affinés Fromagerie La Cure des Papilles		9.5€
Le fromage blanc crèmerie Etrez, servi avec sucre, crème et/ou coulis de fruits rouges		5.50€
Les figues rôties au mascarpone, balsamique, coulis de fruits rouges et sorbet abricot		10€
Le classique Millefeuille à la vanille et fraises fraîches		10€
La Sphère de chocolat noir, framboises fraîches, glace framboise, sauce chocolat blanc		10€
La Salade de fruits frais maison		6€
Les 3 boules de glace et sorbet		6€

MENU EPICURIEN

Entrée, plat, fromage et dessert 52 € Laissez-vous guider avec un verre de vin servi sur chaque plat
24€ par personne

2 Entrées, plat, fromage et dessert 68 € 30€ par personne

Le Tartare de tomates, mozzarella fumée maison, pesto basilic et tuile de parmesan

Ou

Le lingot de Foie Gras maison, chutney abricot et cumin

Ou

Les Saint Jacques Poêlées, vinaigrette à la mangue et safran, crème de petits pois et fraises

Le Filet de Bœuf du Charolais aux Morilles, caviar d'aubergines à l'huile de sésame, courgettes jaunes au basilic

Ou

Le Carré d'agneau rôti, coulis aux légumes du soleil, caviar d'aubergines à l'huile de sésame, courgettes jaunes au basilic

Ou

Le Médaillon de Lotte, riz vénéré à l'encre de seiche, crème d'ail à la vanille

Plateau de fromages affinés Fromagerie La Cure des Papilles Ou Fromage Blanc Maison Etrez

Les figues rôties au mascarpone, balsamique, coulis de fruits rouges et sorbet abricot

Ou

Le classique Millefeuille à la vanille et fraises fraîches

Ou

La Sphère de chocolat noir, framboises fraîches, glace framboise, sauce chocolat blanc

MENU ENFANT

13.50€

Servi avec une boisson

Assiette de Rosette

Ou

Salade de Tomates Fraîches

Petit filet de bœuf poêlé

Ou

Escalope de saumon rôtie

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 Mollusque

