

Cu**S**i**N**E
 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
 ON rissolle
 ON mitonne
 On fait brûler parfois
 MAIS ON GOÛTE TOUJOURS
 ON ajoute une
 pincée de sel
 ON SAVOURE
 NOS PETITS PLATS
C'est nous les chefs!

Kenken
 kuhinje
Cuisine
 Koket
 Cocina
 Küche

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

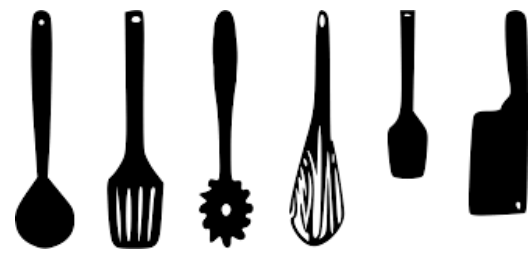
ICI
 LE POSSIBLE
 EST DÉJÀ FAIT
 L'IMPOSSIBLE
 EST EN COURS
 POUR LES
 MIRACLES
 PRÉVOIR 48H
 DE DÉLAI



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

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

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



En esta
Casa
 cocinamos con
il amor

PAUL BOCUSE
 «9 PERSONNES SUR 10
 AIMENT LE CHOCOLAT;
 LA 10^{ÈME} MENT»

J'ai une
 faim
 de **Loup!**

L'amour
 ça se cuisine
 tous les jours!

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

J.G. TULLIUS



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

Saint Jacques poêlées, pointes d'Asperges Blanches, vinaigrette au piment d'Espelette, légumes croquants et pesto roquette	20€
Lingot de Foie Gras maison, poivre de Timut et de Sarawak, compote de figue, pain au cacao	20€
Ris de veau poêlés, vinaigrette Balsamique et Chorizo Bellota torréfié, Gambas poêlées, vinaigrette mangue et safran	20€
Escargots de Bourgogne à l'ancienne par 6 ou par 12	10€ 18€
Huîtres de Marennes Oléron n°3 par 6 ou par 12	13€ 25€
Planche de charcuterie Bobosse à partager	18€

PLATS

Filet de Bœuf du Charolais, Pesto d'ail des ours, purée de petit pois, carotte fane, chips de vitelotte	30€
Entrecôte de Veau aux Morilles, Pesto d'ail des ours, purée de petit pois, carotte fane, chips de vitelotte	30€
Médaille de Lotte, risotto aux Asperges, jus aux arêtes corsé, soja et citronnelle	30€
Plat du jour	16€

NOS INCONTOURNABLES

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

DESSERTS

Plateau de fromages affinés Fromagerie La Cure des Papilles	9.5€
Sphère Chocolat Praliné, sauce Chocolat blanc, Espuma Get 31	10€
Sablé Breton, Ganache Chocolat Blanc et Framboise, mousse Rhubarbe	10€
Dôme d'Ananas Caramélisé, fraises émincées, coulis fraise et tuile craquante	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 €**

Ris de veau poêlés, vinaigrette Balsamique et Chorizo Bellota torréfié, Gambas poêlées, vinaigrette mangue et safran

Ou

Lingot de Foie Gras maison, poivre de Timut et de Sarawak, compote de figue, pain au cacao

Ou

Saint Jacques poêlées, pointes d'Asperges Blanches, vinaigrette au piment d'Espelette, légumes croquants et pesto roquette

Filet de Bœuf du Charolais, Pesto d'ail des ours, purée de petit pois, carotte fane, chips de vitelotte

Ou

Entrecôte de Veau aux Morilles, Pesto d'ail des ours, purée de petit pois, carotte fane, chips de vitelotte

Ou

Médaille de Lotte, risotto aux Asperges, jus aux arêtes corsé, soja et citronnelle

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

Sphère Chocolat Praliné, sauce Chocolat blanc, Espuma Get 31

Ou

Sablé Breton, Ganache Chocolat Blanc et Framboise, mousse Rhubarbe

Ou

Dôme d'Ananas Caramélisé, fraises émincées, coulis fraise et tuile craquante

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 Mollusques

MENU BISTROT

Plat + Dessert **17€**

Entrée **8€**

Supplément fromage **4.50€**

Assiette de Saumon Fumé maison

Ou

Salade César

Ou

Croustillant de chèvre au miel et curcuma,
roquette et pignon de pin grillés

Ou

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

Suggestion du jour

Poire pochée à la vanille, crème aux pralines roses

Ou

Sablé Breton, crème chocolat et griottines

Ou

Mille-feuille à la crème légère au citron

Plat seul **16€**

Café **3€**

Eaux minérale **4,50€**

*liste des allergènes disponible auprès de notre équipe

MENU BISTROT

Plat + Dessert **17€**

Entrée **8€**

Supplément fromage **4.50€**

Assiette de Saumon Fumé maison

Ou

Salade César

Ou

Croustillant de chèvre au miel et curcuma,
roquette et pignon de pin grillés

Ou

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

Suggestion du jour

Poire pochée à la vanille, crème aux pralines roses

Ou

Sablé Breton, crème chocolat et griottines

Ou

Mille-feuille à la crème légère au citron

Plat seul **16€**

Café **3€**

Eaux minérale **4,50€**

*liste des allergènes disponible auprès de notre équipe