



Hostellerie du Château de la Barge

★★★★

Depuis 14 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

DEGUSTER A LA CARTE

ENTREES

Les huitres spéciales Marennes Oléron N°3 extra Maison GAZEAU	Les 6	15€	Les 9	22€	Les 12	28€
Les escargots à l'ancienne	Les 6	12€			Les 12	22€
Les grenouilles sautées aux fines herbes	Les 8	22€			Les 12	32€
Trio de foies gras mi-cuit maison						22€
Saumon fumé et grillé maison Label rouge						22€
Noix de St Jacques en garbure, haricots Tarbais, chips de jambon						22€
Aumônière de ris de veau, vinaigrette aux morilles, tuile de parmesan						22€
Homard entier, corail d'oursin et vinaigrette iodée						30€
Velouté végétarien du moment *						18€
Noix de St Jacques façon terre et mer						24€

COTE MER / COTE JARDIN

Sole Belle Meunière préparée devant vous						39€
Filet de Turbot, champignons poêlés, jus de veau au gingembre, rizotto d'épeautre au lait de coco						29€
Sélection de garnitures de la carte *						25€
Navarin de homard, bisque, rizotto d'épeautre et légumes de saison						32€

VOLAILLES ET VIANDES

Filet de bœuf au poivre de Timut, garniture de saison						32€
Pomme de ris de veau dorée au beurre, crème aux morilles, purée truffée						38€
Joue de bœuf façon Rossini, purée de patate douce, crosnes						29€
Reine de la volaille de Bresse aux morilles cuisson basse température, Maison MIERAL, crêpes parmentières						38€
Filet de canette de la Dombes, purée de carotte, vanille et yuzu, billes de polenta et choux de Bruxelles						29€
Côte de bœuf du Charolais à partager (environ 1kg), garniture de saison						72€
Filet de bœuf du Charolais façon Rossini, garniture de saison						38€

*Plats sans gluten et correspondants à un régime végétarien

MENU EPICURIEN

52€

VERSION BACCHUS (Un verre de vin avec chaque met)

76€

L'éveil des papilles

Trio de foies gras mi-cuit maison, nature, fumé, à la figue

Ou

Noix de St jacques en garbure, Haricots Tarbais, Chips de Jambon

Ou

Velouté végétarien du moment *

Ou

Aumonière de Ris de Veau, Vinaigrette aux Morilles, Tuile de Parmesan

Filet de Turbot, Jus de Veau, Rizotto d'Epeautre au lait de coco, Champignons Poêlés

Ou

Joue de Bœuf façon Rossini, Purée de Patate douce, Crosnes

Ou

Filet de Canette, Purée Carotte, Vanille et Yuzu, Polenta, Choux de Bruxelles

Ou

Garnitures de la Carte *

Plateau de fromages affinés Fromagerie St Pierre ou Fromage blanc

Les desserts maison de la carte ou du menu bistrot à commander en début de repas

MENU EPICURIEN GOURMAND 72€

VERSIONS BACCHUS (Un verre de vin sur chaque met) 98€

L'éveil des papilles

Une entrée du menu épicurien

Une entrée au choix à la carte

Pause glacée

Un plat du menu épicurien

Plateau de fromages affinées Fromagerie St Pierre ou Fromage blanc

Un dessert de la carte ou du menu bistrot à commander en début de repas

MENU BISTROT

Aux déjeuners sauf week-end et jours fériés

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

19€

Deux plats + un verre de vin + un café

25€

Aux déjeuners et dîners

Entrée, plat, fromage OU dessert

23€

Menu Complet

30€

Samossa de canard, sauce aigre-douce

Ou Chartreuse de crabe et avocat

Ou 6 huîtres de Marennes Oléron (supplément 5€)

Filet de sébaste, sauce citronnelle, purée de chou-fleur

Ou Sauté de bœuf, sauce vin rouge et petits légumes

Trois beaux fromages affinés de notre région, ou Fromage blanc

Crumble déstructuré à la poire, glace vanille

Ou Tarte au chocolat et caramel au beurre salé

Une entrée du menu Bistrot à la carte 11€

Un plat du menu Bistrot à la carte 16€

Un dessert du menu Bistrot à la carte 6,50€

LES GRENOUILLES DANS LE BISTROT 40€

Une entrée du menu bistrot

Les 8 grenouilles sautées aux fines herbes

Un dessert du menu bistrot

MENU ENFANT 11,50€

Petit filet de bœuf poêlé Ou Escalope de saumon rôtie

Pâtes fraîches Ou Pommes Frites

Salade de fruits Ou Glace

Soda Ou Jus de fruits

POUR FINIR EN DOUCEUR, NOS DESSERTS MAISON

Plateau de fromages affinés Fromagerie ST PIERRE	9,50€
Fromage Blanc ETREZ	5,50€
Entremet glacé mangue et ananas, coulis passion et grenade	10€
Soufflé au Grand Marnier (15 minutes d'attente)	10€
Sphérique chocolat, poire et mousse violette	10€
Biscuit aux amandes, praliné crémeux gros grains au chocolat *	10€
Baba au rhum	10€
Salade de fruits frais	8€
Glace/Sorbets	5€
Irish Coffee	9€
Sorbet à l'alcool	9€

*Plats sans gluten et correspondants à un régime végétarien



Hostellerie du Château de la Barge

★★★★