



CHATEAU DE SALLES

Christian Vabret

Meilleur Ouvrier de France

Nos menus

Menu « Chatelain » 28 €

*Œufs parfaits de Saint-Cernin cuit à 63°C,
tartare de courgettes au chorizo et tuiles de pain*

Ou

*Salade de tomates d'antan au basilic,
« Cromesquis » de Cantal d'Espinnet*

*Grenadin de Veau élevé sous la mère
et sa réduction forestière,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe*

Ou

*Filet de Bar rôti, citron confit et pesto,
poêlée de légumes façon « Wok »*

Sabayon gratiné de fruits frais

Ou

Verrine douceur aux trois Chocolats

Menu « Royal » 39 €

*Foie gras de canard maison et son escalope,
Compotée de rhubarbe à la fleur de sureau toasts du Château
Ou*

*Ris de veau aux petits légumes,
salade fine et son gressin maison
Ou*

*Brochette de Saint Jacques et sa mousseline de céleri à l'Avèze,
sauce vierge à l'huile de noisettes.*

*Pièce de bœuf Salers et sa réduction « Légendaire »,
Purée de panais et légumes bio des jardins de Laroquevieille.
Ou*

*Pavé de sandre et son magma de carottes à la vanille de Tahiti,
Beurre rouge au Saint Pourçain
Ou*

*Souris d'agneau confite maison et son jus de cuisson aux aromates,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe.*

Fromages de nos Montagnes

*Délices sucrés de la Châtaigneraie
Ou*

*Tartelette Tatin flambée et sa crème glacée maison à la vanille
Ou
Trésor Chocolat du Château*

Menu « Petit Prince » 13 €

Burger de Salers au Cantal et frites de pommes de terre

Ou

Dos de colin et ses légumes du jour

Glaces Maison (Vanille, chocolat ou fruits rouges)

Ardoise du jour 20 €

Entrée + plat

Ou

Plat + dessert

Ou

« Entrée + plat + dessert à 25 € »

Notre carte

Entrées

- Œufs parfaits de Saint-Cernin cuit à 63°C,
tartare de courgette au chorizo et tuiles de pain..... 11 €
- Salade de tomates d'antan au basilic,
« Cromesquis » de Cantal d'Espinet..... 11 €
- Foie gras de canard maison et son escalope,
compotée de rhubarbe à la fleur de sureau toasts du Château..... 17 €
- Ris de veau aux petits légumes,
salade fine et son gressin maison..... 15 €
- Brochette de Saint Jacques et sa mousseline de céleri à l'Avèze
sauce vierge à l'huile de noisettes..... 18 €

Plats

- Grenadin de Veau élevé sous la mère et sa réduction forestière,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe 16 €
- Filet de Bar rôti, citron confit et pesto,
poêlé de légumes façon « Wok »..... 13 €
- Pièce de bœuf Salers et sa réduction « Légendaire »
purée de panais et légumes des jardins de Laroquevieille 18 €
- Pavé de sandre et son magma de carottes à la vanille de Tahiti,
beurre rouge au Saint Pourçain.....15 €
- Souris d'agneau confite maison et son jus de cuisson aux aromates,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe..... 17 €

Fromages :

- Fromages de nos Montagnes..... 6 €

Desserts :

- Délices sucrés de la Châtaigneraie..... 8 €
- Tartelette Tatin flambée et sa crème glacée maison à la vanille..... 8 €
- Trésor Chocolat du Château..... 8 €
- Sabayon gratiné de fruits frais..... 7 €
- Verrine douceur aux trois Chocolats..... 6 €
- Café Gourmand..... 9 €

