



LE MENU ENFANT

30 € par convive (boissons comprises)**

LE SAUMON

en parfait, pommes de terre paille

OU

LA SALADE DU POTAGER

plaisir des légumes saisonniers

OU

LE CONSOMMÉ

de volaille et ses ravioles au fromage

LE SAINT-PIERRE

rôti à l'anis et sa ratatouille originale

OU

LE BŒUF*

filet poêlé servi avec ses pâtes

OU

LES PÂTES DU CHEF

sauce bolognaise

LE BLANC MANGÉ

mosaïque de fruits et sa glace verveine

OU

LA PASTÈQUE

en tranche, glace de coco au vinaigre de cerise

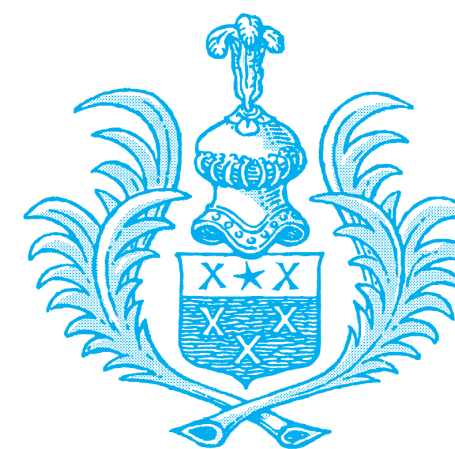
*Origine France

**Le menu "boissons comprises", comprend par enfant :
un verre de soda ou jus de fruits et une demi-bouteille d'eau minérale

Prix nets, service et taxes inclus

David SENIA
assisté par sa brigade

Les mets de cette carte sont préparés avec les meilleurs produits
en provenance directe des maraîchers, des poissonniers
et des éleveurs de nos régions



Été 2011



CHATEAU DE BAGNOLS
69620 BAGNOLS - FRANCE

téléphone +33 (0) 4 74 71 4000 - fax +33 (0) 4 74 71 4049 - www.chateaubagnols.fr

LA CARTE



LA TRUFFE SURPRISE

d'été en foie gras et cerises du Château

48 €

LES ÉCREVISSES

en fricassé, effeuillé d'artichaut, ciboulette et jus de tomate à l'estragon

43 €

LE THON

tarte mi-cuite et son pissala d'oignons au basilic accompagné de mesclun

40 €

LE SAUMON FUMÉ

en parfait, caviar Avruga

37 €

LE HOMARD

en salade estivale et plaisir des légumes de saison

48 €



LE GASPACHO

de tomates et son sorbet fromage blanc, truffe d'été à la râpe

32 €

LE CAPPUCINO

de crustacés, crème au cacao et croustillant de langoustine à la menthe

40 €

LE CONSOMMÉ

de volaille et ses ravioles au foie gras, truffe d'été

39 €



LE TURBOT

en tronçon, sauté au cumin, scarpaccia et aubergine, jus de volaille à l'ail fumé

48 €

LE SAINT-PIERRE

rôti à l'anis et sa ratatouille originale

42 €

LE BROCHET

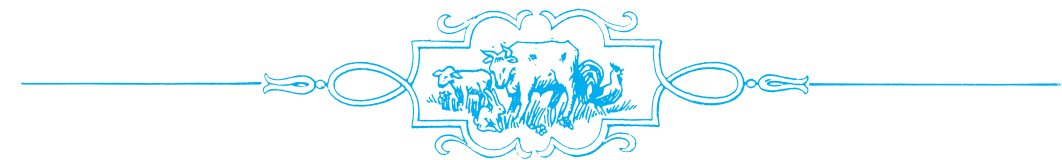
en quenelle, fleur de courgette, jus au porto, émulsion de crustacés

35 €

LE CALAMAR

en fricassé, piquillos farcis comme une brandade et salade d'herbes aromatiques

35 €



LA CANETTE DE LA DOMBES*

filet rôti aux cerises et navets

42 €

LE PIGEON DE VENDÉE*

papeton aux olives et gaufrette de farce fine

47 €

LE BŒUF DE RACE CHAROLAISE*

filet poêlé et sa panisse, duxelle de champignons et truffes d'été, sauce au poivre

48 €

L'AGNEAU DE LAIT CONFIT*

morilles farcies à la polenta et lardo di colonnata

48 €



LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

servis au plateau, frais et affinés

16 €