

Hostellerie du château Bellenaves



A LA CARTE

Entrées

Foie gras de canard maison / confiture d'oignons	16,50
Carpaccio de bœuf Charolais / tomates provençale / fromage Cantal	14,50
Ravioli au homard / sauce carottes et à l'orange / fromage régional	14,50
Escargots bourgogne au beurre aux fines herbes de maison	9,50

Plats

En accompagnement: garniture de pommes de terre / légumes de saison

Filet de saumon avec gamba / sauce crustacés	24,50
Asperges flamande	22,50
Magret de canard /sauce myrtille	23,50
Tournedos Charolais / sauce à la moutarde de Charroux/vin rouge Saint – Pourçain	29,50

Fromages

Assiette de fromages régionaux avec raisins et noix	9,50
---	------

Desserts maison

Mousse au chocolat	8,50
Parfait de raisin / fruits	8,50
Crème brûlée	8,50
Crêpe Suzette	11,50

Êtes-vous allergique à certains produits ? Faites-le nous savoir !