

Hostellerie du château Bellenaves



A LA CARTE

Entrées

Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons	17,50
Faux filet de Salers en saumur de sel maison à la provençal	14,50
Saint Jacques et tourteau sur sont lit de céleri	16,50
Escargots bourgogne au beurre aux fines herbes de maison	9,50

Plats

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

Filet de lotte et sa sauce poulpe	25,50
Magret de canard et sa sauce myrtille	23,50
Tournedos Charolais et sa sauce béarnaise estragon	31,50
Salade océan selon poissons et crustacés du jour	24,50

Fromages

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

Desserts maison

Mousse au chocolat	8,50
Crème brûlée	8,50
Crêpe Suzette	11,50
Parfait de raisin / fruits frais	9,50

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