

Les Planches de la Bergerie du Château

Planche du Châtelain

Mini Éclair à la Ganache de Foie Gras,
Carpaccio de Magret de Canard à l'Huile de Noix,
Samosa de Gésiers de Canard confit aux Cèpes
Terrine Campagnarde, Jambon du Pays 1-7-8

Planche du Berger

Cabécou, Roquefort, Cantal, Saint-Nectaire, Comté
Salade Mesclun 7

Planche Mixte

Terrine Campagnarde, Jambon du Pays,
Samosa de Gésiers de Canard, confit aux Cèpes
Cantal, Cabécou 1-7-8

2pers	4pers
22€*	40€*

Viandes D'origine française et UE

**Prix net, Service Compris*

Les Pizzas de la Bergerie du Château

La Campagnarde

Lardons, Tomates, Oignons,
Petits Légumes Bio, Mozzarella. **1-7**

La Bergère

Tomates, petites Légumes Bio,
Roquefort, Brebis, Fourme d'Ambert, Mozzarella **1-7**

La Potagère

Tomates, Petits Légumes Bio,
Mozzarella. **1-7**

Viandes D'origine française et UE

15€*

**Prix net, Service Compris*

Les Menus de la Bergerie du Château

Menu du Jour

Les midis du mardi au vendredi

Entrée, Plat, Dessert

Proposition du jour

19€*

* * *

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Proposition du jour

15€*

Menu des Jeunes Gastronomes

(jusqu'à 12 ans)

Entrée, Plat, Glace

Proposition du jour

12€*

Tous nos menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande
Viandes D'origine française et UE

**Prix net, Service Compris*

Menu du Moment

Entrée, Plat, Dessert **39€**

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **30€**

Entrées

Foie Gras de Canard Mi-cuit
enrobé de Graines de
Courges et Pistaches. **8**

Truite Fumée, Pomme Rösti,
Œuf Coulant, Compotée de
Poivron, Sauce d'Ail Noir. **3-4**

Carpaccio de Magret de
Canard, Huile de Noix, sel
de Guérande. **8**

Plats

Filet mignon de Porc en Croute
d'Épices, jus Corsé, Légumes du

Moment. **1**

Joue de Bœuf Confit,
Sauce au Vin du Quercy

Poisson du jour aux petits
légumes, Morilles,
Pommes de terres rôties
au Romarin **4**

Desserts

Tourbillon de Fruits Rouges **1-3-5-7**

Pavlova Mangue et Framboises **1-3-5-7**

Pastis aux Pommes **1-3-5-7**

Duo de Fromages **7**

Tous nos menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande
Viandes D'origine française et UE

**Prix net, Service Compris*

À la carte de la Bergerie du Château

Les Viandes et Poissons

Filet de Bœuf poêlé, 1

Aux Champignons des Bois Légumes de saison

27€*

Noix d'Entrecôte Black Angus, 1

Sauce Champignons des Bois, Légumes du Moment

22€*

Gigot d'Agneaux 1

Aux essences de thym, Romarin, Légumes du Moment

Poisson d'arrivage du jour (Cabillaud, Merlu, Dorade, etc.)

19€* 1

Poisson d'arrivage Légumes du moment

Sauce, Gingembre et curcuma

19€*

Desserts

Tourbillon de Fruits Rouges 1-3-5-7

Pavlova Mangue et Framboises 1-3-5-7

Pastis aux Pommes 1-3-5-7

Duo de Fromages 7

Trilogie de glaces 7

Soufflé Grand Marnier+ supl. **5€* 3**

10€*

Viandes D'origine française et UE (Black Angus, Uruguay)

**Prix net, Service Compris*