



*Pâques 2021*

**PLATS A**

**EMPORTER**

CHÂTEAU  
des  
**LOGES**  
HÔTEL\*\*\* RESTAURANT



# PLATS A EMPORTER

## Pâques 2021

### Notre menu pour Pâques



*Formule une entrée, un plat et un dessert..... 29.00 €*

*Formule une entrée, deux plats et un dessert ..... 41.00 €*

*~ Nos amuses feuilletés maison offert, 4 pièces/pers*

#### **Les entrées :**

*~ Feuilleté aux asperges de pays*

*& son escalope de foie gras d'Auvergne ferme de Limagne*

*~ Merrine de cabillaud Skrei mariné, chaire de tourteau en parfait fromagère*

*& sauce mousseline aux agrumes*

**Les plats :** *Accompagné d'un bavarois de légumes au riz sauvage*

*& d'une printanière de légumes*

*~ Médaillon de lotte sur effiloché de jeunes poireaux sauce au poivre vert*

*~ Cassolette de noix de Saint-Jacques*

*& de gambas à la crème Etrez aux petits légumes*

*~ Ballotine de poulet fermier de l'Ain,*

*sauce à la crème de Bresse et aux morilles*

*~ Baron\* d'agneau Français en croustade*

*farcie au ris de veau et trompettes de la mort, sauce estragon*

#### **Les desserts :**

*~ Omelette\* Norvégienne au Grand Marnier*

*~ Vacherin Glacé multi-fruits*

*~ Ambassadeur\* aux fruits confits au kirsch*

*~ Oursin au chocolat grand cru et crème de marron*

*\* minimum 2 personnes*



## A la carte

- Amuses feuilletés maison assortis (mini quiche, mini pizza, saucisses, anchois, gruyère, olives, Amandes les 500 gr ..... 19,90 €

### **Les entrées :**

~ Feuilleté aux asperges de pays

& son escalope de foie gras de la ferme de Limagne ..... 11.50 €

~ Merrine de cabillaud Skrei mariné, chaire de tourteau en parfait fromagère

& sauce mousseline aux agrumes..... 10.50 €

### **Les plats :**

Accompagné d'un bavarois de légumes au riz sauvage

& d'une printanière de légumes

~ Médaillon de lotte sur effiloché de jeunes poireaux

sauce au poivre vert ..... 14.00 €

~ Cassolette de noix de Saint-Jacques

& de gambas à la crème Etrez, aux petits légumes..... 12.50 €

~ Ballotine de poulet fermier de l'Ain,

sauce à la crème de Bresse et aux morilles ..... 13.00 €

~ Baron\* d'agneau Français en croute farcie au ris de veau

& trompettes de la mort, sauce estragon..... 14.00 €

### **Les desserts :**

- Tarif à la part, minimum 100 gr/p

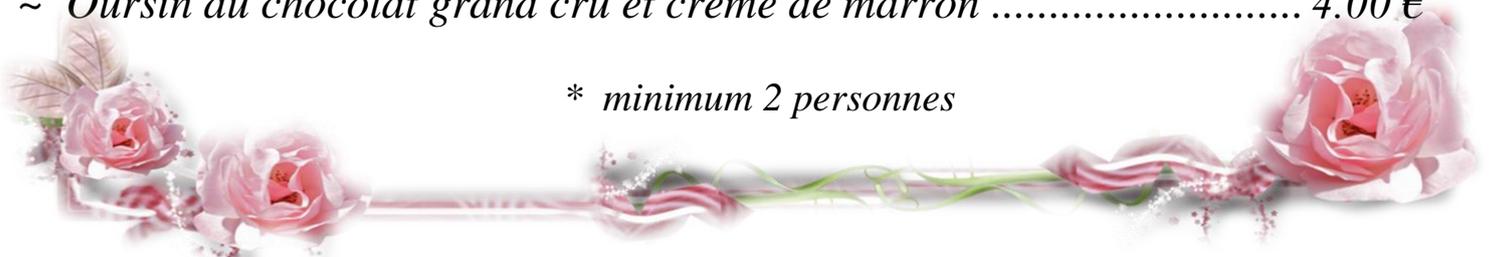
~ Omelette\* Norvégienne au Grand Marnier..... 3.50 €

~ Vacherin Glacé multi-fruits ..... 3.50 €

~ Ambassadeur\* aux fruits confits au kirsch..... 3.50 €

~ Oursin au chocolat grand cru et crème de marron ..... 4.00 €

\* minimum 2 personnes



*Dans le respect des gestes barrières.*

*Tous les prix s'entendent « à emporter » Règlement comptant sur place*

*TVA à 5.5% incluse au départ du château des loges*

*Les réservations sont à effectuer sur place ou par téléphone au*

**04 74 03 27 12**



*Fermeture hebdomadaire du restaurant  
le dimanche soir, lundi et mardi.*

*Ouvert tous les jours sur réservation  
pour l'hôtel, les groupes et les séminaires.*

*Salle de réception de 250 personnes*

## ***Rien de Plus simple....***

*... Je commande jusqu'au jeudi 1<sup>er</sup> avril 2021,*

*... Je récupère mes plats au Château des Loges :*

***Samedi, dimanche ou lundi jusqu'à midi avec un rendez-vous***

*...Je règle le jour où je viens chercher les plats.*

*...Je ramène les plats consignés, propres, dans la semaine.*

*...Possibilité de dresser votre commande avec vos plats personnels  
déposés la veille*



## ***Château des Loges***

*1 Impasse des Loges " 69460 Le Perréon*

*Tél: 04 74 03 27 12 - Fax: 04 74 03 27 22*

*contact@chateaudesloges.com*

***www.chateaudesloges.com***

*SARL Lagarde Père et Fils au capital de 7622,45 €  
RC Villefranche Tarare 394653405600022 NAF 551A*

