

# Menu Tradition

Au choix :

- Œufs cocotte au saumon frais fumé maison,  
crème de Bresse AOP Etrez à l'aneth

- Terrine de Chevreuil aux figues et trompettes de la mort  
Confiture d'oignon rouge et ses lactaires

*~~~~~*

Au choix :

- Joue de sandre sur fondue de poireau sauce safranée

- Confit de souris de cerf basse température sur galette de  
polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages

*~~~~~*

Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse
- Plateau de fromages frais, secs & affinés
- Carte de pâtisseries maison & petits fours

*Prix net : 32 €*

*39 € avec fromage et dessert*



# Menu gastronome

Au choix :

*- Gratin de queues d'écrevisses  
et quenelle de brochet sauce Nantua\**

*- Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au  
Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des  
Arbins, chutney de potiron et toast brioché*

*♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪*

Au choix :

*- Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes  
- Tournedos de Charolais Français poêlé beurre vigneron,  
légumes du moment et purée de topinambour*

*- Pavé de cerf dans le dos en Rossini,  
légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles*

*- Filet de Bar au beurre AOP de Bresse façon meunière*

*♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪*

Au choix :

*- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse  
- Plateau de fromages frais, secs & affinés*

*♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪ ♫ ♪*

*- Carte de pâtisseries maison & petits fours*

*Prix net : 47 €*

# Menu Détente

Au choix :

- *Tartare de noix de Saint-Jacques et de saumon,  
pomme granny et sa gel e aux agrumes*

- *Escalope de foie gras de canard po el e aux pommes et  
raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero*

*                                 *

- *Tortellini de homard maison  
beurre blanc moussant citronné au thym*

*                                 *

- *Pomme cidr e & sa tomb e de Calvados*

*                                 *

Au choix :

- *Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles*

- *Filet de Bar au beurre AOP de Bresse façon meunière*

*                                 *

Au choix :

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

- *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*

*                                 *

- *Carte de pâtisseries maison & petits fours*

*Prix net : 63 à*

# La carte

## Les entrées froides :

<i>Terrine de Chevreuil aux figues et trompettes de la mort confiture d'oignon rouge et ses lactaires .....</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins figue fraîche poêlée et toast brioché .....</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Tartare de noix de Saint-Jacques et de saumon, pomme granny et sa gelée aux agrumes .....</i>	<i>25.00 €</i>

## Les entrées chaudes :

<i>Tortellini de homard maison beurre blanc moussant citronné au thym .....</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Gratin de queues d'écrevisses et quenelle de brochet sauce Nantua* .....</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Œufs cocotte au saumon frais fumé maison, crème de Bresse AOP Etrez à l'aneth .....</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero.....</i>	<i>21.00 €</i>

## Les poissons :

<i>Joue de sandre sur fondue de poireau sauce safranée.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Filet de Bar au beurre AOP de Bresse façon meunière .....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes .....</i>	<i>29.00 €</i>

## Les gibiers :

<i>Confit de souris de cerf basse température sur galette de polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Pavé de cerf dans le dos en Rossini, légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles .....</i>	<i>26.00 €</i>

## Les viandes :

<i>Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles .....</i>	<i>28.00 €</i>
<i>Tournedos de Charolais Français poêlé beurre vigneron, légumes du moment et purée de topinambour.....</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Filet de Bœuf Charolais Rossini .....</i>	<i>35.00 €</i>

### Prix nets

*Selon le marché, certains plats peuvent manquer.  
Faire une bonne cuisine demande du temps, nous vous remercions  
de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation.*

*\* environ 15 minutes d'attentes*

# La carte

## Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés.....	11.00 €
Fromage blanc à la crème.....	6.00 €

## Les desserts :

Pâtisseries "maison" .....	11.00 €
Sorbet arrosé au choix.....	7.00 €
Sorbet ou glace au choix .....	5.00 €

## Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)

Charcuterie ou salade

Escalope de volaille ou pièce de bœuf et ses légumes

Pâtisserie du jour ou une glace ..... 16.00 €

*\* Environ 15 minutes d'attente. Faire une bonne cuisine demande du temps, nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation.*

*Les plats « faits maisons » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française*

*Pour des raisons techniques ou de législation*

*certains de nos plats peuvent contenir du fond brun, blanc ou un fumet*

*Selon le marché, certains plats peuvent manquer.*



## *Parmi nos fournisseurs...*

*Maison Chapolard (volailles et produits de l'Ain)*  
*Abattoirs de Saône et Loire – Bourg en Bresse (Race Charolaise)*  
*Ferme de Limagne Auvergne (Foie gras de canard et canard)*  
*Ballandras (légumes)*  
*Maison Pic et Masse (épices)*  
*Maison Grandjean (escargots sauvages)*  
*Jean-Marc Geoffray (grenouilles fraîches, marée)*  
*Glaces des Alpes (Sorbets et glaces artisanales)*  
*Ferme de Pierre Plate (fromages de chèvre)*  
*Huilerie Beaujolaise (huiles et vinaigres)*  
*Coopérative d'Étrez (crème et fromage faisselle)*  
*Maitre Fromager Alain Hess (Epoisses, Délice de Pommard)*  
*Bon nombre de vigneron de nos coteaux du Beaujolais*  
*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

---

## *Plaisirs à la maison...*

*La carte des plats à emporter vous permet de retrouver chez vous et sans contrainte une grande partie de nos produits, pour les fêtes de fins d'année, pensez à réserver...*

---

## *Renseignez-vous...*

*Nous mettons à votre disposition notre expérience pour toutes vos manifestations (mariages, séminaires, conscrits, banquets, soirées dansantes, retintons...) aussi bien dans notre restaurant que dans la salle de votre choix grâce à notre activité service Traiteur.*

*De 25 à 1000 personnes, dans tout le beaujolais depuis 1977.*

---

## *Infos pratiques...*

*Le Restaurant est ouvert tous les midis du mercredi au dimanche  
et le soir du mercredi au samedi*

*Ouvert les lundis et mardis pour les groupes et séminaires*

*Email : [contact@chateaudesloges.com](mailto:contact@chateaudesloges.com)*

*Renseignements et réservations au*

*Tel: +33 (0) 4-74-03-27-12*

*[www.chateaudesloges.com](http://www.chateaudesloges.com)*

*Les plats « faits maisons » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
Veuillez consulter le document situé à la réception*

# *Les sorbets et glaces*

## *Les sorbets et glaces*

*Coupe 2 parfums au choix*

*Crème chantilly à la demande*

### ➤ **Sorbets :**

- ✓ *Citron - Framboise - Pomme verte Granny – Kumquat – Fraise - Poire - Cassis - Noix de coco*

### ➤ **Glace**

- ✓ *Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs*
- ✓ *Chocolat, au cacao Valrhona.*
- ✓ *Nuty*
- ✓ *Café*

### ➤ **Les sorbets arrosés :**

- ✓ *Poire Williams des vergers de Haute-Savoie et eau de vie de poire*
- ✓ *Sorbet Vigneron au marc et cassis noir de Bourgogne*
- ✓ *Sorbet Colonel à la vodka au citron de Sicile*
- ✓ *Pomme verte Granny et Calvados*
- ✓ *Sorbet Kumquat & sa tombée de Vodka russe*

# *Les pâtisseries*

- ✓ *Choux craquelant à la crème AOP de Bresse  
aux zestes de citron, fraises à l'infusion de basilic*
- ✓ *Fondant au chocolat noir et son cœur passion*
- ✓ *Vacherin glacé minute autour de la cerise  
le sorbet griotte et l'Amarena*
- ✓ *Baba au Rhum Vieux « Clément », fruits confits  
& son petit pot de gourmandise*

*Les plats « fait maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts  
Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »*

