

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 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

Renseignements et réservations au

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

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 »*

