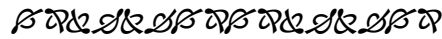


Menu Tradition

Au choix :

- Pointes d'asperges de saison et fromage frais
de la ferme de Pierre Plate à l'huile de noix de Beaujeu

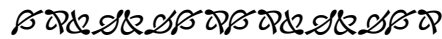
- Terrine de canard de Limagne au poivre vert et ses condiments



Au choix :

- Pavé de loup grillé au romarin du jardin,
beurre blanc citronné

- Pressé d'épaule d'agneau fermier des pays d'Oc façon tajine,
bâtonnets de légumes à la coriandre fraîche, semoule d'antan



Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 34 €

41 € avec fromage et dessert



Menu gastronome

Au choix :

- *Noix de Saint-Jacques juste snackées et son gaspacho de légumes verts aux d'olives, chips à l'encre de seiche*
- *Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché*

β α λ λ α λ λ α β α β α λ λ α λ λ α β α

Au choix :

- *Blanc de turbot à l'unilatéral sur une julienne de légumes et son fumet au vin Jaune*
- *Tournedos de Charolais Français poêlé beurre vigneron, légumes du moment et purée de topinambour*
- *Volaille fermière de l'Ain en deux cuissons à la crème de Bresse AOP d'Étrez et aux morilles*

β α λ λ α λ λ α β α β α λ λ α λ λ α β α

Au choix :

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

β α λ λ α λ λ α β α β α λ λ α λ λ α β α

- *Carte de pâtisseries maison et petit petits fours*

Prix net : 47 €

Menu Détente

Au choix :

- *Tartare de noix de Saint-Jacques et de saumon, pomme granny et sa gelée aux agrumes*
- *Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero*

le dîner est servi dans une salle

- *Queues d'écrevisses poêlées au beurre de Bresse sur lit de jeunes pousses d'épinards*

le dîner est servi dans une salle

- *Sorbet framboise & sa tombée de Rose de Loges*

le dîner est servi dans une salle

Au choix :

- *Filet de Bœuf race Charolaise Rossini*
- *Blanc de turbot à l'unilatéral sur une julienne de légumes et son fumet au vin Jaune*

le dîner est servi dans une salle

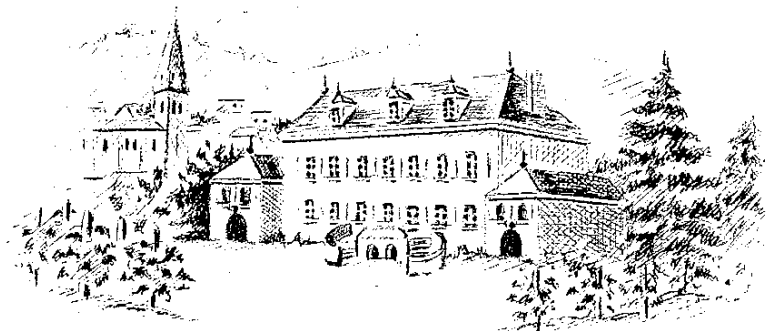
Au choix :

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

le dîner est servi dans une salle

Prix net : 63 €

Château des Loges



1 Impasse des Loges - 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - contact@chateaudesloges.com

www.chateaudesloges.com

SARL Lagarde Père et Fils au capital de 7622,45 €
RC Villefranche Tarare 39465340600022 NAF 551A



Les sorbets et glaces

Coupe 2 parfums au choix

➤ ***Sorbets plein fruit :***

- ✓ *Citron de Sicile - Pomme verte Granny - Fruit de la passion - Framboise - Poire Williams de Haute-Savoie - Cassis*

➤ ***Les sorbets arrosés :***

- ✓ *Poire Williams de Haute-Savoie et eau de vie de poire*
- ✓ *Pomme verte Granny et tombée de Calvados*
- ✓ *Sorbet Vigneron au cassis et marc de Bourgogne*
- ✓ *Sorbet Colonel au sorbet citron de Sicile à la Vodka*
- ✓ *Sorbet framboise & sa tombée de Rose des Loges*

➤ ***Glace***

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



Les pâtisseries

- ✓ *Crème brûlée à la vanille Bourbon, cassonade au caramel*
- ✓ *Parfait glacé au grand Marnier et son coulis de fruits rouges*
- ✓ *Mousse aux trois chocolats, crème anglaise et son biscuit royal au praliné*
- ✓ *Pavlova passion, crumble aux amandes, perle et sorbet au fruit de la passion*



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

Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »