

Menu gastronome

Au choix :

- *Salade de homard bleu et noix de pétoncles, légumes croquants aigres doux, vinaigre de framboise et huile d'olives de Jean-Marc Montegottero de Beaujeu*

- *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 β α β α β α λ λ α β α β α

Au choix :

- *Ballotine de poulet de Bresse aux Shiitakés du Perréon, Sauce à la crème AOP d'Étrez*
- *Blanc de turbot à l'unilatéral sauce vierge en chaud et froid*
- *Tournedos de Charolais Français poêlé aux pleurotes, Laque au Beaujolais Villages*
- *Blanquette de noix de Saint-Jacques déglacé au Noilly Prat blanc*

β α λ λ α β α β α β α λ λ α β α β α

Au choix :

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

β α λ λ α β α β α β α λ λ α β α β α

- *Carte de pâtisseries maison et petit petits fours*

Prix net : 47 €

Menu Détente

Au choix :

- *Salade de homard bleu et de noix de pétoncles, légumes croquants aigres doux, vinaigre de framboise et huile d'olives de Jean-Marc Montegottero de Beaujeu*

- *Escalope de foie gras de canard poêlée, pêche pochée à la Bergamote, jus au Balsamique, brioche aux épices*

- *Raviole de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche, sur lit de jeunes pousses d'épinards, beurre au thym citronné*

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

Au choix :

- *Filet de Bœuf race Charolaise Rossini*

- *Blanc de turbot à l'unilatéral sauce vierge en chaud et froid*

Au choix :

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

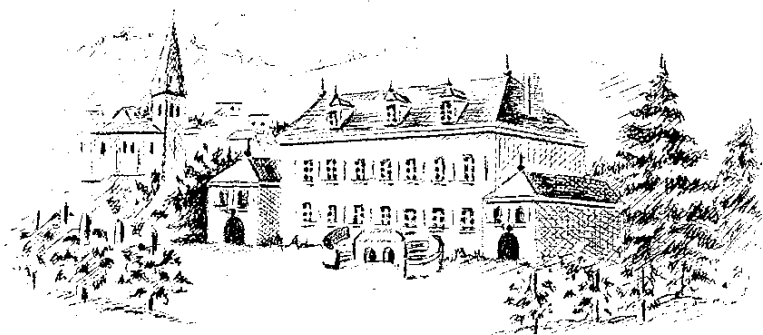
- *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*

- *Carte de pâtisseries maison & petits fours*

Prix net : 63 €

CHÂTEAU
des
LOGES

HÔTEL*** RESTAURANT



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



La carte

Les entrées froides :

Tarte fine provençale au chèvre frais de la ferme de Pierre Plate, vinaigrette aux herbes du jardin	19.00 €
Terrine campagnarde à l'ancienne au poivre vert et ses condiments	19.00 €
Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché	25.00 €
Salade de homard bleu et noix de pétoncles, légumes croquants aigres doux, vinaigre de framboise et huile d'olives de Beaujeu	27.00 €

Les entrées chaudes :

Escalope de foie gras de canard poêlée, pêche pochée à la Bergamote, jus au Balsamique, brioche aux épices	25.00 €
Raviole de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche, sur lit de jeunes pousses d'épinards, beurre au thym citronné.....	26.00 €

Les poissons :

Pavé de loup grillé au romarin du jardin, beurre citronné,.....	22.00 €
Blanc de turbot à l'unilatéral sauce vierge en chaud et froid.....	29.00 €
Blanquette de noix de Saint-Jacques déglacé au Noilly Prat blanc.....	32.00 €

Les viandes :

Cuisse de canard gras confite de la ferme de Limagne, polenta aux olives noires et son jus de cuisson.....	22.00 €
Ballotine de poulet de Bresse aux Shiitakés du Perréon, sauce à la crème AOP d'Étrez	27.00 €
Tournedos de Charolais Français poêlé aux pleurotes, laque au Beaujolais Villages.....	29.00 €
Filet de Bœuf Charolais Rossini	36.00 €

Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés	11.00 €
Fromage blanc à la crème	7.00 €

Les desserts :

Pâtisseries "maison"	11.00 €
Sorbet arrosé au choix	8.00 €
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 €
---	---------

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.

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 »*