

Menu Tradition

Valable tous les jours sauf le dimanche midi

Au choix :

*- Crumble d'endives façon Tatin
au fromage frais de chèvre de la ferme de Pierre Plate*

*- Terrine campagnarde, tombée de salade
et ses variantes printanières*



Au choix :

*- Pavé de loup en croute de sabayon aux sésames,
Coulis de poivrons grillés*

*- Effiloché de canard de la ferme de Limagne,
fondue de blettes aux noisettes, jus de cuisson réduit*



Au choix :

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

Prix net : 35 €

42 € avec fromage et dessert



Menu Gastronomique

Au choix :

- *Gaspacho d'asperges acidulé, morilles farcies, œuf « parfait » fermier Label Rouge*
- *Foie gras de canard 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 λ λ α λ λ α β α

Au choix :

- *Noix de Saint-Jacques justes snackées, purée de choux fleurs et son émulsion au sel de Guérande, gressin au corail*
- *Pavé d'Omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, cuit au court bouillon, crémeux aux agrumes*
- *Tournedos de Charolais Français grillé, beurre de Bresse aux trompettes de mort*
- *Paleron de veau Français en deux cuissons, jus au poivre de Madagascar et fèves de saison*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α

Au choix :

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

β α λ λ α λ λ 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 d'Omble chevalier, pomelos et pommes acidulées
sur un carpaccio de radis noire à l'huile de noisette*

de Jean-Marc Montegottero

- *Escalope de foie gras de canard de la ferme de Limagne
poêlée, betterave rôtie au miel du Fût d'Avenas,
jus réduit aux baies rouges*

le vin de la région de la Loire

- *Nage de palourdes, Quiberon ou Mont-Saint-Michel
selon arrivage, julienne printanière,
raviole à l'encre de seiche et espuma marin*

le vin de la région de la Loire

- *Sorbet Cerise & Guignolet Kirsh de Bourgogne « Carton »*

le vin de la région de la Loire

Au choix :

- *Filet de Bœuf race Charolaise Rossini*

- *Noix de Saint-Jacques justes snackées, purée de choux fleurs
et son émulsion au sel de Guérande, gressin au corail*

- *Demi-pigeon royal, accompagné de sa poêlée d'abatis,
purée de patates et jus corsé*

le vin de la région de la Loire

Au choix :

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

- *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*

le vin de la région de la Loire

- *Carte de pâtisseries maison & petits fours*

Prix net : 65 €

La carte

Les entrées froides :

<i>Crumble d'endives façon Tatin au fromage frais de chèvre de la ferme de Pierre Plate</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Terrine campagnarde, tombée de salade et ses variantes printanières.....</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Gaspacho d'asperges acidulé, morilles farcies, œuf « parfait » fermier Label Rouge</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Tartare d'Omble chevalier, pomelos et pommes acidulées sur un carpaccio de radis noire à l'huile de noisette de Jean-Marc Montegottero</i>	<i>23.00 €</i>

Les entrées chaudes :

<i>Escalope de foie gras de canard de la ferme de Limagne poêlée, betterave rôtie au miel du fût d'Avenas, jus réduit aux baies rouges...</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Nage de palourdes (Quiberon ou Mont-Saint-Michel), julienne printanière, raviole à l'encre de seiche et espuma marin</i>	<i>22.00 €</i>

Les poissons :

<i>Pavé de loup en croute de sabayon aux sésames, coulis de poivrons</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Pavé d'Omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, cuit au court bouillon, crémeux aux agrumes</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de choux fleurs de Bretagne et son émulsion au sel de Guérande, gressin au corail</i>	<i>29.00 €</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.*

La carte

Les viandes :

<i>Paleron de veau Français en deux cuissons, jus au poivre de Madagascar et fèves de saison.....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Effiloché de canard de ferme de Limagne, fondue de blettes aux noisettes, jus de cuisson réduit.....</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Demi-pigeon royal, accompagné de sa poêlée d'abatis, purée de patates et jus corsé</i>	<i>33.00 €</i>
<i>Tournedos de Charolais Français grillé, beurre de Bresse aux trompettes de mort</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Filet de Bœuf race Charolaise Rossini</i>	<i>35.00 €</i>

Les fromages :

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

Les desserts :

<i>Pâtisseries "maison"</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Sorbet arrosé au choix</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Sorbet ou glace au choix.....</i>	<i>5.00 €</i>

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

<i>Charcuterie ou salade</i>	
<i>Escalope de volaille ou pièce de bœuf et ses légumes</i>	
<i>Pâtisserie du jour ou une glace</i>	<i>17.00 €</i>

Prix nets

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 législations

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



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)
Charles Murgat 38270 Beaufort (omble chevalier)
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

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
Veuillez consulter le document situé à la réception ou sur notre site*



Les sorbets et glaces

LES SORBETS ET GLACES

Coupe 2 parfums au choix

➤ ***Sorbets plein fruit :***

*Citron de Sicile – Abricot de la vallée du Rhône - Fruit de la passion -
Framboise - Cassis de Bourgogne - Poire Williams de Haute-Savoie –
Lait de coco – Kiwi*

➤ ***Les sorbets arrosés :***

Poire Williams de Haute-Savoie et eau de vie de poire

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 (noisette & chocolat)

Café



Les pâtisseries

Les bonisseries

- ✓ *Tiramisu « Beaujolais », génoise au vin chaud
& pruneaux au Beaujolais Villages*

- ✓ *Le Kiwi dans tous ses états :*
 - *Le crémeux et son éclat de meringue,*
 - *Le tartare à la vanille de Madagascar*
 - *Le sorbet*
et sa cigarette au grué de cacao

- ✓ *Fondant au chocolat Equateur, cœur coulant au caramel au
beurre de Bresse Etrez et sel de Guérande, sorbet au lait de coco*

- ✓ *Vacherin glacé minute sorbet cerise-griotte et abricot des Monts
du Lyonnais et vallée du Rhône*

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

