



**FETES DES MERES DIMANCHE 25 MAI 2025**

**FETES DES MERES DIMANCHE 25 MAI 2025**

Menus proposés le jour de la fête des mères avec choix possible sur place le jour même

**Menu Gastronomique - Prix net 55 €**

*Trilogie de mises en bouche de saison*

**Au choix :**

- *Aumônière de homard aux légumes croquants aigres-doux, vinaigrette aux herbes du jardin, petit mesclun*
- *Velouté d'asperges et son tartare, queues de langoustines au beurre de Bresse*
- *Escalope de foie gras de canard de la ferme de Limagne poêlée, chutney à la rhubarbe, nectarine à la cassonade, jus de veau et balsamique de l'huilerie Beaujolaise*

**Au choix :**

- *Blanquette de noix de coquille Saint-Jacques à la crème de AOP d'Étrez*
- *Tournedos de lotte dans une feuille de lard fermier, sauce suprême*
- *Filet de Bœuf Charolais poêlé, purée et cœur d'artichaud, jus corsé*
- *Filet de veau du Ségala en rôti, légumes printaniers, jus à la crème et aux morilles*

**Au choix :**

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*
- *Fromage blanc à la crème*
- *Fraises « à la cardinale » et en pana cotta, crème de Bresse à la menthe fraîche*
- *Moment de délices gourmands & ses petits fours*

Chef de cuisine G Lagarde - 1 Impasse des Loges - 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - [contact@chateaudesloges.com](mailto:contact@chateaudesloges.com)

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

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

Page 1 sur 2





**FETES DES MERES DIMANCHE 25 MAI 2025**

**FETES DES MERES DIMANCHE 25 MAI 2025**

Menus proposés le jour de la fête des mères avec choix possible sur place le jour même

**Menu Détente - Prix net 73 €**

*Trilogie de mises en bouche de saison*

**Au choix :**

- *Aumônière de homard aux légumes croquants aigres-doux, vinaigrette aux herbes du jardin, petit mesclun*
- *Escalope de foie gras de canard de la ferme de Limagne poêlée, chutney à la rhubarbe, nectarine à la cassonade, jus de veau et balsamique de l'huilerie Beaujolaise*

**Au choix :**

- *Velouté d'asperges et son tartare, queues de langoustines au beurre de Bresse*
- *Blanquette de noix de coquille Saint-Jacques à la crème de AOP d'Étrep*

- *Sorbet cerise et sa tombée de Guignolet Kirsch de la maison Cartron*

**Au choix :**

- *Tournedos de lotte dans une feuille de lard fermier, sauce suprême*
- *Filet de Bœuf Rossini, race Charolaise*
- *Filet de veau du Ségala en rôti, légumes printaniers, jus à la crème et aux morilles*

**Au choix :**

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

- *Fraises « à la cardinale » et en pana cotta, crème de Bresse à la menthe fraîche*

- *Moment de délices gourmands & ses petits fours*



Chef de cuisine G Lagarde - 1 Impasse des Loges - 69460 Le Perréon en Beaujolais

+33(0) 474 03 27 12 - [contact@chateaudesloges.com](mailto:contact@chateaudesloges.com)

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

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

