

	A emporter : Retirez vos plats à la réception, réchauffez les dans votre chambre et dégustez.	Prêt à déguster (de 12h00 à 21h00) : Service des plats chauds en chambre (uniquement pour les chambres du château) ou en salle.
Les soupes «Bio»	9€	13€
Les plats raffinés	16€	19€
Les desserts	6€	10€
Les boissons	Vin rouge Bout. 20cl : 6€	Vin rouge ou blanc Au verre : 6€
	Evian (50cl) : 4€ Badoit (50cl) : 4€	

Les délicieuses soupes « Bio »

La savoureuse soupe de potiron 360ml
Un savoureux goût de potiron dès la première cuillère accordé d'un mélange subtil d'épices douces.
The tasty pumpkin soup.

La fine crème de tomates fraîches 360ml
Une vraie crème de tomates fraîches et douces qui ravira de nombreux dégustateurs.
The fine cream of fresh tomato soup.

Le velouté de crustacés à notre façon 360ml
Un velouté de crustacés doté d'un assaisonnement parfaitement équilibré.
The famous cream of shellfish our own way.

Notre Sélection de Plats Raffinés

• **Les fameux tortellinis frais aux légumes de Méditerranée 330gr**
De vrais tortellinis frais servis avec d'excellents légumes, rappelant les premières ratatouilles aux olives niçoises.
The famous fresh tortellini with Mediterranean vegetables.

• **Les savoureux tortellinis frais et leur chorizo doux 330gr**
Alliance parfaite entre les savoureux tortellinis frais et les saveurs du véritable chorizo.
The tasty fresh tortellini with mild chorizo.

• **L'authentique choucroute d'Alsace garnie 320gr**
Une véritable choucroute sans acidité accompagnée d'excellentes charcuteries Alsaciennes.
The authentic garnished Alsatian sauerkraut.

• **L'incontestable chou farci au canard confit 310gr**
Des morceaux de canard fermier et confits enrobés dans une très belle feuille de chou.
The undisputable stuffed cabbage with duck confit.

• **L'excellente blanquette de veau et ses légumes glacés 330gr**
Une blanquette de veau à l'ancienne et son bon goût de bouillon crémé aux légumes juste croquants.
The excellent Blanquette of veal with glazed vegetable.

• **L'incontournable bœuf bourguignon et ses pommes de terre 330gr**
Une viande tendre, une sauce équilibrée, des pommes de terre fondantes, un vrai goût de bourguignon.
The essential Burgundy beef stew with potatoes.

Les Desserts de Manon

• **La petite douceur Chocolat Café 100gr**
Un biscuit moelleux arrosé d'un sirop de café servi dans une ganache au chocolat fondant.
The little sweetness of Chocolate coffee.

• **L'accord parfait Baba & Canelé 100gr**
Un canelé dont la texture est idéalement représentée, accompagné d'un baba surprenant.
The perfect blend of rum baba & canelé.

• **L'excellent Dom Tom d'ananas 100gr**
L'ananas dans toute sa splendeur, mélange de sucré et d'acidité.
The excellent Dom Tom pineapple.

• **Le délice de crêpes Suzette (avec une touche de liqueur de Grand Marnier) 100gr**
Un grand classique de la Cuisine Française idéalement réalisé avec de véritables zestes d'orange.
The delight of crêpes Suzette (with a touch of Grand Marnier liquor).