

NOTRE CARTE (hors boissons)

ENTRÉES - STARTERS

**Terrine de foie gras de canard mi cuit, chutney aux
Poires, pain aux figues toastés** 22 €

Terrine of duck foie gras, pear chutney, figs toasted bread

**Gravlax de saumon à la betterave, crème fouettée
à l'huile d'olive citron, mesclun et copeaux de légumes** 18 €

*Salmon Gravlax marinated with beetroot, whipped cream
with lemon oil And slice of vegetables*

**Ceviche de loup , au citron vert et pomme granny smith
salade de mesclun** 20 €

Seabass ceviche , with lime and green apple, Mesclun salad

**Petits artichauts violets , brouillade de truffes d'été
au mascarpone , Mesclun et copeaux de Parmesan** 19 €

*Artichokes salad on a summer truffle scrambled eggs
with mascarpone, mesclun and slice of parmigianno*

Soupe de châtaigne et sa crème de noisettes 15 €

Chesnut soup and its nuts cream

RISOTTO - RISOTTO

Risotto aux truffes d'été 23 €

Risotto with summer truffles

Risotto au parmesan 21 €

Risotto with parmegianno

POISSONS - FISHES

Dos de cabillaud sauvage rôti, sauce vierge <i>Cod filet, virgin sauce</i>	28 €
Filet de daurade grillé, sauce vierge <i>Seabream filet, virgin oil sauce</i>	21 €
Poêlée de gambas en persillade <i>Fried gambas with parsley and garlic</i>	26 €
Loup grillé à la ficelle <i>Grilled sea,bass</i>	40 €
Demi-homard breton (environ 300 gr) au beurre persillé <i>Half Breton lobster (approx. 300 grs) with parsley butter</i>	38 €
Homard breton (environ 600 gr) au beurre persillé <i>Breton lobster (approx. 600 grs) with parsley butter</i>	76 €

VIANDES – MEATS

Filet de canette et son jus <i>Duck filet and its sauce</i>	28 €
Filet de bœuf charolais <i>Charolais beef filet</i>	36 €
Carré d'agneau en croûte d'herbe <i>Parsley crusted lamb chops</i>	38 €
Tartare de bœuf charolais aux couteaux à la truffe d'été, Copeaux de parmesan et pignons, salade de mesclun <i>Charolais Beef tartar, summer truffle ,parmesan ,mesclun salad</i>	26 €
Tartare de bœuf charolais aux couteaux et salade de mesclun <i>Charolais Beef tartar and mesclun salad</i>	20 €

15 à 20 minutes de patience pour toutes commandes de plat en direct

LES ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Ecrasé de pommes de terre maison à la truffe d'été	9 €
Aux olives taggiasche	7 €
Nature	6 €
<i>mashed potatoes with summer truffles or taggiasche olives or mashed potatoes</i>	
Tagliatelle de légumes croquants	8 €
<i>Vegetables tagliatelle</i>	
Pommes de terre grenaille en persillade	6 €
<i>New potatoes with parsley</i>	
riz 3 saveurs à l'huile d'olive citronnée	5 €
<i>Mix rice with citrus olive oil</i>	
Salade de mesclun	5 €
<i>Mesclun salad</i>	

FROMAGES - CHEESES

Assortiment de fromages & confiture maison	12 €
<i>Assortment of cheeses & homemade marmelade</i>	

DESSERTS

**Fondant au chocolat, cœur coulant caramel
& crème anglaise vanillée** 10 €

Chocolate fondant, toffee heart with sweet vanilla cream

**Pavlova à la mousse de mascarpone
et aux fruits exotiques** 8 €

Pavlova with mascarpone mousse and exotics fruits

Tatin de figues noires et son sorbet cassis 9 €

Tatin of figs and blackcurrant sorbet

DESSERTS EN VERRINES

Tiramissu au café et amaretto 8 €

Tiramissu coffee and amaretto

Tarte au citron meringuée revisitée par notre chef 10 €

Meringue lemon pie with personal twist from the chef

Colonel, sorbet citron & vodka 12 €

Colonel, lime sorbet & vodka

Glace ou sorbet - trois boules 10 €

Ice cream or sorbet- three balls

Café ou thé gourmand 10 €

Gourmet coffee or gourmet tea

❖ Avec café crème '*With coffee milk*' 11 €

❖ Avec cappuccino '*with cappuccino*' 12 €

**La liste des plats qui contiennent des allergènes
est disponible à l'accueil**

MENU 33 €
(hors boissons)

Soupe de châtaigne et sa crème de noisettes
Chesnut soup and its nuts cream

Filet de daurade grillé, sauce vierge et riz 3 saveurs
Seabream filet, virgin oil sauce with mix rice

Tiramissu au café et amaretto
Tiramissu coffee and amaretto

MENU ENFANT (-10 ans) *KID menu*

Steak haché & pâtes, glace 2 boules

Ground beef with pasta, ice cream two balls

15 €

L'ÉCURIE du CASTELLAS

*Vous accueillez
Tous les jours
Midi et soir
Notre chef*

Henri DAMBRY

*Et toute l'équipe
Vous souhaitent un bon appétit*

*www.lecurieducastellas.com
contact@lecurieducastellas.com*

Tél : +33 4 94 79 11 59