



## FORMULE BISTROT

A découvrir chaque jour | Les midis du mardi au vendredi

Réinventée chaque jour par notre Chef Sébastien Dumàs pour le plus grand plaisir de vos papilles, la formule Bistrot du Château Talluy vous propose de déguster, chaque midi du mardi au vendredi, une entrée, un plat, et un dessert inédits, faits maison et élaborés à partir de produits frais.



Plat du jour	_____	14 €
Formule du jour	_____	20 €
<i>Entrée + plat ou plat + dessert</i>		
Menu du jour	_____	27 €
<i>Entrée + plat + dessert</i>		





## MENU DÉTENTE

A composer avec la carte | Du mardi midi au samedi soir

Entrée + Plat + Dessert \_\_\_\_\_ 36 €



### LES ENTRÉES | L'éveil des papilles ●

Entrée • Plat

Foie gras mi-cuit au torchon, caramel à la betterave et son mesclun \_\_\_\_\_ 16 € • 18 €

Salade italienne \_\_\_\_\_ 16 € • 18 €

*Mesclun, jambon italien, caviar d'aubergines, tomate confite, gressin, copeaux de parmesan et mozzarella*

Lingot de chèvre frais au cœur tomatade et son pistou \_\_\_\_\_ 15 € • 17 €

Tartare de saumon et son mesclun \_\_\_\_\_ 15 € • 18 €

*Echalotes, gingembre, huile d'olive, coriandre, ciboulette*





## LA SUGGESTION DU CHEF

Sébastien Dumas vous invite à déguster... ●

Tartare de bœuf à l'italienne 180g, préparé par le Chef, salade et pommes de terre rôties \_\_\_\_\_ 18 €  
*Copeaux de parmesan, échalotes, pistou, ketchup*



## LES POISSONS

Fraîchement venus du large ●

Steak de thon aller-retour \_\_\_\_\_ 17 €

Daurade Royale entière 300/400g (supplément de 5€ dans le menu) \_\_\_\_\_ 23 €

Penne aux poulpes, pousses d'épinards, poivrons, tomates, coriandre fraîche \_\_\_\_\_ 17 €

Saumon cuit à l'unilatéral, huile vierge de mangue \_\_\_\_\_ 18 €



## LES VIANDES

Notre sélection bouchère ●

Magret de canard, sauce au poivre de Sichuan \_\_\_\_\_ 18 €

Epaule d'agneau de huit heures et son jus \_\_\_\_\_ 16 €

Pièce du Boucher « du moment », jus de veau au romarin \_\_\_\_\_ 23 €

Ou Pièce du Boucher Rossini (supplément de 2€ dans le menu) \_\_\_\_\_ 25 €

Ballottine de volaille fermière farcie aux foies de volaille et champignons,  
jus corsé au thym et ail \_\_\_\_\_ 20 €





## LES DESSERTS | Une conclusion gourmande ●

Assiette de fromage sec	6 €
Fromage blanc	6 €
Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé	7 €
Tarte au citron meringuée	7 €
Tiramisu aux fruits rouges	7 €
Nougat glacé aux amandes grillées	7 €
Baba au rhum	7 €
Café gourmand	10 €
Champagne gourmand	12 €

