

Château Talley

Côté **PAPILLES** | Restaurant



LES PLANCHES

A dévorer à toute heure ●

Planche de charcuterie	9 €
<i>Rosette, jambon cru, coppa</i>	
Planche de fromage	9 €
<i>St Marcellin, Comté, Roquefort</i>	
Planche mixte	16 €
<i>Fromage & charcuterie</i>	



FORMULE DU JOUR

A découvrir chaque jour sur nos ardoises | Les midis du lundi au vendredi

Plat du jour	12 €
Formule du jour Entrée + plat ou plat + dessert	19 €
Menu du jour Entrée + plat + dessert	22 €

Château Talley

Côté **PAPILLES** | Restaurant

MENU

36 €
avec fromage
ou dessert

40 €
avec fromage
et dessert

Saumon fumé maison, tzatziki à notre façon

ou

Salade de chèvre chaud miel, noix et lard

ou

Pressé de canard au foie gras domaine de limagne

ou

Velouté de potiron aux éclats de châtaignes et lard

Magret de canard « Domaine de Limagne » sauce Saté

ou

Suprême de volaille fermière et sa sauce foie gras

ou

Filet de Bar rôti sur peau, sauce noilly prat

Fromage

Dessert au choix

MENU

45 €
avec fromage
ou dessert

49 €
avec fromage
et dessert

Escargots de Bourgogne x 12

ou

Ballottine de foie gras, chutney de saison et toast brioché

ou

Tataki de thon, huile vierge thai et son mesclun

Daurade royale entière 250/350 g

ou

Souris d'agneau confite et son jus

ou

Filet de bœuf et sa sauce saté ou foie gras ou St Marcellin

Fromage blanc à la crème ou avec son coulis de fruits rouges

ou ½ Saint Marcellin de la Mère Richard

Dessert au choix

Château Talley

Côté **PAPILLES** | Restaurant



LES ENTRÉES

L'éveil des papilles ●

12 escargots de Bourgogne	19 €
Ballottine de foie gras et son chutney de saison et toast brioché	19 €
Saumon fumé par nos soins, tzatziki à notre façon	17 €
Salade de chèvre chaud miel, noix et lard	15 €
Tataki de thon, huile vierge thai et son mesclun	18 €
Pressé de canard au foie gras « domaine de limagne »	14 €
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes et lard	15 €



LES POISSONS

Fraîchement venus du large ●

Filet de Bar rôti sur peau, sauce noilly prat	19 €
Daurade royale entière 250/350g	23 €
Steak de thon aller-retour sauce thai	19 €



LES VIANDES

Notre sélection bouchère ●

Tartare de bœuf à l'italienne, Salade et pomme de terre grenaille	19 €
Magret de canard « Domaine de Limagne » sauce Saté	19 €
Souris d'agneau confite et son jus	23 €
Suprême de volaille fermière et sa sauce foie gras	19 €
Filet de bœuf et sa sauce saté ou foie gras ou St Marcellin	24 €
Filet de bœuf rosini	26 €

Château Talley

Côté **PAPILLES** | Restaurant



LES SUGGESTIONS DU CHEF

Notre chef vous invite à déguster... ●

Les 6 huîtres N° 3 fines de claire Marennes Oléron _____ 14 €

Les 12 huîtres N° 3 fines de claire Marennes Oléron _____ 24 €

Gratin de Ravioles de Royans, sauce Saint Marcellin _____ 21 €

N'hésitez pas à nous demander si nous avons d'autres suggestions à vous proposer !



LES FROMAGES

Le délice fondant ●

Demi saint Marcellin de la Mère Richard _____ 7 €

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges _____ 6 €



LES DESSERTS

Une conclusion gourmande ●

Moelleux au chocolat et sa glace caramel _____ 8 €

Tarte tatin, biscuit noisette, glace crème d'Isigny _____ 8 €

Baba au rhum et sa glace vanille _____ 8 €

Tiramisu au rythme des saisons _____ 8 €

Sphère au chocolat autour de la poire (supplément 4 € dans les menus) _____ 12 €

Café gourmand (supplément 2 € dans les menus) _____ 10 €

Champagne gourmand (supplément 6 € dans les menus) _____ 14 €