

# Château Talley

Côté **PAPILLES** | Restaurant



## LES BOISSONS CHAUDES

La note chaleureuse ●

Café expresso	2,50 €
Double expresso	4 €
Thé - Infusion	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Cappuccino	4,50 €



## LES PLANCHES

A dévorer à toute heure ●

Planche de charcuterie <i>Rosette, jambon cru, coppa</i>	9 €
Planche de fromages <i>Sélection du moment</i>	9 €
Planche mixte <i>Fromage &amp; charcuterie</i>	16 €



## 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 Talluy

Côté **PAPILLES** | Restaurant

## MENU TALLUY

**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 choux-fleurs, châtaignes et huile de noisette

Magret de canard sauce baies de passion

**OU**

Suprême de volaille fermière et sa sauce foie gras

**OU**

Filet de Bar rôti sur peau, sauce noilly prat

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

**OU** ½ Saint Marcellin de la Mère Richard

Dessert au choix

## MENU DU CHÂTEAU

**45 €**

avec fromage  
ou dessert

**49 €**

avec fromage  
et dessert

Escargots de Bourgogne x 12

**OU**

Foie gras de canard maison, chutney de saison et toast brioché

**OU**

Tatakï de thon, huile vierge thaï et son mesclun

Daurade royale entière

**OU**

Filet de Bar rôti sur peau, sauce noilly prat

**OU**

Steak d'espadon et son huile vierge thaï

**OU**

Pluma ibérique sauce saté

**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 €
Foie gras de canard maison, 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 thaï et son mesclun	18 €
Pressé de canard au foie gras du « Domaine de Limagne »	14 €
Velouté de choux-fleurs, châtaignes et huile de noisette	15 €



## LES POISSONS

Fraîchement venus du large ●

Filet de Bar rôti sur peau, sauce noilly prat	19 €
Daurade royale entière	23 €
Steak d'espadon et son huile vierge thaï	19 €



## LES VIANDES

Notre sélection bouchère ●

Tartare de bœuf à l'italienne, Salade et pomme de terre grenaille	19 €
Magret de canard sauce baies de passion	19 €
Pluma ibérique sauce saté	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 Rossini	26 €

# Château Talley

Côté **PAPILLES** | Restaurant



## LES SUGGESTIONS DU CHEF

Notre chef vous invite à déguster... ●

Mont d'Or, accompagné de sa charcuterie, salade et pommes de terre grenailles \_\_\_\_\_ 18 €  
*15 minutes d'attente*

Gratin de Ravioles du 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 €

Trilogie de fromages \_\_\_\_\_ 8 €



## LES DESSERTS

Une conclusion gourmande ●

Moelleux au chocolat cuit minute \_\_\_\_\_ 8 €

Tarte tatin révisitée, biscuit noisette, glace crème d'Isigny \_\_\_\_\_ 8 €

Baba au rhum et sa glace vanille \_\_\_\_\_ 8 €

Tiramisu du moment \_\_\_\_\_ 8 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon \_\_\_\_\_ 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 €