

OCTOBRE 2023

Une cuisine est toujours nouvelle quand elle est bonne...

(Tomi UNGERER)

LES STARTERS

Nous pouvons réaliser votre entrée en version XXL

Tartare de bœuf Charolais haché au couteau, aromates et gingembre, chaud ou froid en aller-retour à la plancha	16.00 €	XXL 23.00 €
Salade César, blanc de volaille, croûtons, salade Romaine, vinaigrette anchois, moutarde à l'ancienne	14.00 €	XXL 19.00 €
Crèmeux de lentilles vertes du Puy et étuvée de lard fumé et cappuccino aux cèpes	13.00 €	XXL 18.00 €
Vinaigrette de légumes croquant aux wasabi et Saké, choux fleur, betterave et oignons pickles	13.00 €	XXL 18.00 €

LA COCHONNAILLE

Planche du charcutier (jambon blanc, saucisson, speck, jambon cru Serrano, beurre, cornichons et pickles)	12,00 €
Jambon persillé toast et moutarde violette	15,00 €
Cromesquis jambon blanc, Saint Nectaire et cèpes	21,00 €

LA SIGNATURE DU CHATEAU (garnie de frites maison et salade)

Omelette J.P.F. aux truffes Melanosporum	25.00 €
Croque M speck et gouda truffé	25.00 €
Saumon d'Écosse fumé au Château, crème acidulée et toasts	20.00 €
Véritable Croque-Monsieur originel XXL	16.00 €

LES SUITES (garnies de salade verte et frites maison)

Burger fourme de Montbrison, mayonnaise au vin rouge de la Côte Roannaise, andouille de Charlieu	23.00 €
Tagliatelle black, blanquette de pétoncles au safran	18.00 €
Escalope de saumon d'Ecosse à la feuille d'oseille, tartelette de risotto pourpre	23.00 €
Entrecôte Charolaise de 300 gr de chez Michel sauce poivre ou bleu	26.00 €

NOTRE PLAT SIGNATURE ESPACE AUTOMOBILE DESNOYER

Côte de bœuf pour 1/2/3 personnes, sauce berycy (Min 1 kg avec os)	82.00 €
--	---------



LES ACCOMPAGNEMENTS ou SUPPLEMENTS (4 €)

- Pommes de terre sautées
- Légumes verts du jour
- Pâtes du moment

contact@domaine-de-champlong.com
www.domaine-de-champlong.com

Domaine de Champlong | 42300 VILLEREST



LES FROMAGES

Fromages en 4 sélections
(Fourme de Montbrison, Saint Nectaire, Comté et Saint Marcellin)

LES DOUCEURS

Compressée pommes-cassis confit cassis et sablé breton	8.00 €
Cube lacté, brownie cœur coulant vanille et caramel beurre salé	8.00 €
Profiteroles à la poire sauce chocolat noir	8.00 €
Crème brûlée sur l'idée des saveurs d'une pina colada	8.00 €
Café ou thé gourmand sur la base de 3 petits desserts	9.50 €
Crèmes glacées et Sorbets fabrication artisanale « Histoire de Glaces », la boule	2.50 €

LES MENUS

Plat du jour 15.00 €

Menu du jour

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert 19.00 €

Entrée - Plat - Dessert 25.00 €

Menu enfant

Viande hachée façon steak - Frites - Glace cornet 12.00 €

LES BEFORES ET AFTERS DE 9 H A 19 H

Le plat du golfeur sur le pouce 14.00 €

Planche du charcutier avec condiments 12.00 €

Le fromage en 4 familles 12.00 €

Crèmes glacées et sorbets fabrication artisanale la boule 2.50 €

Pâtisserie du jour 8.00 €

NB : Tous nos prix tiennent compte de la hausse des matières premières que nous avons souhaité conserver Frais et de premier choix ainsi que la qualification du personnel de la salle et de la cuisine.