



La Carte

Menu du Jour

3 plats, 26€ - servi du mardi au vendredi, au déjeuner, selon l'inspiration du jour



Menu Signature

en 3 ou 4 services - 48€ ou 58€

Maigre mariné aux myrtilles

Gaspacho de betterave

Joue de porc en cannelloni, laitue sautée, jus de crustacés

Poulet Bio de la ferme 2L

Pressée de pomme de terre, haricots verts, oignons rouges

Framboises, burrata, vinaigrette Beaume de Bouteville

Pour le menu 3 plats, possibilité de prendre la joue de porc en plat principal



Menu l'Instant

en 3 ou 4 services - 48€ ou 58€

Tartare de langoustines à la faisselle et salicorne, pastèque grillée

Filet d'omble chevalier, bouillon d'épicéa, champignons, huile d'estragon

Jarret de bœuf cuit à basse température 48h, purée petit pois, filet taillé

Chocolat, hibiscus, oseille

Shortbread, mousse à l'oseille, sorbet hibiscus

Pour le menu 3 plats, possibilité de prendre le filet d'omble chevalier en plat principal



Menu Végétal

en 3 ou 4 services - 38€ ou 45€

Aubergines – Champignons en rouleaux
Pickles girolles, glace au foin

Risotto carnaroli à l'hydrolat de bois et truffes

Chou pointu farcie
Bouillon d'algues safrané

Pêche- Roses- Amande
Pêche rôtie, rose, glace lait d'amande



Assiette de Fromages & condiment

en supplément, 10€



Menu enfant - (<12 ans) de 18 à 25€

Liste des allergènes sur demande

“

le respect de la nature et de ses
saisons nous conduit à proposer
une cuisine riche en émotions,
en harmonie avec ce lieu ”

-- L'équipe du Domaine du Châtelard

Harmonie

Saisons

Essence

Respect

Emotion



Moyens de paiement acceptés

Carte bleue (minimum de 10€) – mastercard, visa, american express – Espèces

Chèques vacances ANCV

Domaine du Châtelard

1079 Route du Châtelard, 16 410 DIRAC – 05 45 70 76 76 – info@domaineduchatelard.com



JRE
LES JEUNES RESTAURATEURS