

# Notre Carte du Moment

## Nos Entrées

<i>Tarte fine de chèvre sur son lit de tomates et oignons confits</i>	<i>8€*</i>
<i>Agnolotti d'aubergine et de tomates séchées, crème de parmesan</i>	<i>8€*</i>
<i>Salade Nordique</i>	<i>12€</i>
<i>Tartare de canard fumé à l'orange</i>	<i>12€</i>

## Nos Plats

<i>Fish and Chips du Château, sauce Tartare</i>	<i>18€*</i>
<i>Ballottine de volaille à l'estragon, pommes grenailles</i>	<i>19€*</i>
<i>Daurade Sébaste, piperade et son risotto, huile de pesto rouge</i>	<i>24€</i>
<i>Entrecôte normande sauce béarnaise</i>	<i>25€</i>

## Nos Desserts

<i>Dame Blanche</i>	<i>7€*</i>
<i>Déclinaison Chocolatée</i>	<i>8€*</i>
<i>Tarte façon citron meringué</i>	<i>10€</i>
<i>Tartelette Tatin aux fruits de saison, et sa glace artisanale</i>	<i>11€</i>

\* *Composez votre Formule du Château à 32€ entrée\*, plat\* et dessert\**

*Accord Mets et Vins 18€ : 1 coupe, 2 verres de vin suivant notre sélection*

