

ME

CHÂTEAU DE SANSE

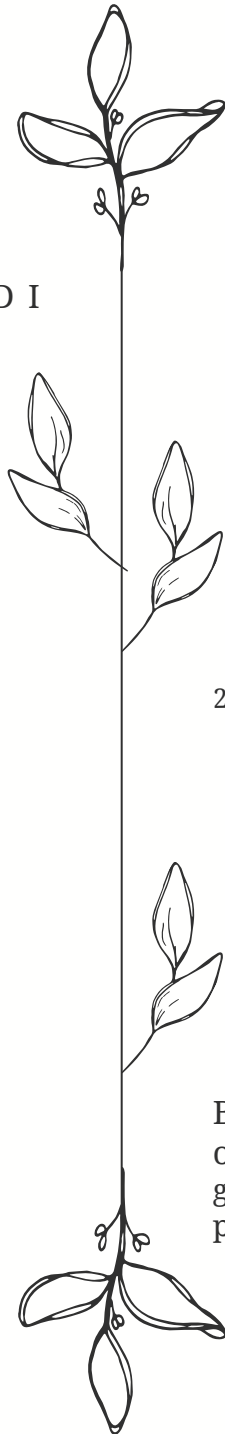
NU

OUVERTURE DU:
VENDREDI AU LUNDI
midi et soir sauf
dimanche soir

Menu du marché:
Seulement le midi
sauf le **dimanche**

25,00€

Bar et Terrasse:
ouverts tous les jours,
glaces, cocktails, vins,
planches apéro', etc.





Notre chef Martial Bonneron et son équipe ont le plaisir de vous présenter ce menu gourmand. Elaborée avec des produits frais et locaux, cette carte dévoile toute notre passion pour la gastronomie et notre terroir.

Our chef Martial Bonneron and his team are delighted to present this gourmet menu. Made with fresh, local produce, this menu reveals our passion for gastronomy and our terroir.

Bon appétit!



Nos entrées / Our starters

- // Poêlée de gambas et son jus réduit, sur une guacamole d'avocat à la vinaigrette au citron vert confit et tuile de pois chiche **14,50 €**

Pan-fried king prawns and their reduced juice, on a guacamole of avocado with preserved lime vinaigrette and chickpea tuile

- // Foie gras mi-cuit au naturel et son pain d'épices, pointes d'asperges vertes craquantes et confiture de pissenlit vinaigrée **15,50 €**

Semi-cooked foie gras au naturel with gingerbread, crispy green asparagus tips and vinegar dandelion jam

Nos menus enfants / Our Kid's meal *(Jusqu'à 14 ans / up to 14 yers old)*

- // Steak-haché de boeuf avec purée de pomme de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules) **12,00€**

Minced beef steack with homamde mashed potatoes followed by a two-scoop ice cream

- // Filet de poisson du marché avec purée de pomme de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules) **12,00€**

Fish filet (from the market) with homemade mashed potatoes followed by a two-scoop ice cream



Nos plats / Our main courses

- // Pavé de saumon snacké au poivre Timut et sa lasagne noire à l'encre de seiche avec un coulis d'asperges vertes au fumet de poisson **24,00€**
Salmon steak snacked with Timut pepper and black lasagne with squid ink served with a green asparagus coulis with fish stock
- // Quasi de veau cuit en basse température accompagné de polenta à la carotte et parmesan au jus de la bête au thym citron **23,00€**
Low-cooked veal quasi with carrot polenta and parmesan with juice of the beast lemon thyme gravy
- // Suggestion du Chef - selon arrivage -----
Chef suggestion - subject to delivery

Nos accompagnements / Our side-orders

- // Salade & jeunes pousses du moment **5,00€**
Salad & seasonal young shoots

Nos fromages / Our cheese plates

- // La sélection du Chef en trio **10,00€**
Chef suggestion in trio



Nos desserts / Our desserts

- // Deux macarons au chocolat, crémeux à la menthe poivrée & mousse de café blanc avec tuile de grué **9,00€**

Two chocolate macaroons, peppermint cream & white coffee mousse with grué tuile

- // Cheesecake au kiwi sur un biscuit spéculoos & son fromage frais au basilic, avec en accompagnement une purée de banane flambée au rhum Negrita **9,00€**

Kiwi cheesecake on a speculoos biscuit with basil fresh cheese, served with mashed banana flambée with Negrita rum

Nos coupes glacées / Our ice creams *sans alcool - no alcohol*

- // Dolce Vita - glace vanille, sorbet fraise, chantilly, amandes grillées **8,00€**

Dolce Vita - vanilla ice cream, strawberry sorbet, whipped cream, roasted almond

- // Dame blanche -glaces vanille et chocolat, chantilly & sauce chocolat **8,00€**

White Lady - vanilla and chocolate ice cream, whipped cream & chocolate sauce

- // Douceur d'été - sorbets framboise, citron, pêche de vigne et grains de speculos **8,00€**

Summer sweetness - raspberry, lemon, vine peach sorbet and speculos crumbs

- // La mienne ! - 3 boules & une garniture **8,00€**

Mine ! - 3 scoops & 1 topping



Nos cocktails glacés / Our frozen cocktails

- // Colonel - sorbet citron, 2cl vodka **9,50€**
Colonel - lemon sorbet & 2cl vodka
- // Délice de pêche - sorbet pêche de vigne, glace vanille & 2cl vodka Absolut pêche **9,50€**
Peach delight - vine peach sorbet, vanilla ice cream & 2cl Absolut vodka peach
- // Rose rouge - sorbets fraise et framboise, 2 cl St-Germain, rallongé au Crémant Brut Rosé **10,00€**
Red Rose - strawberry and raspberry sorbet, 2 cl St-Germain liqueur, topped with Crémant Brut Rosé
- // Café gourmand - glaces vanille et chocolat, espresso, 2 cl liqueur de cacao & chantilly **9,50€**
Gourmet coffee - chocolate & vanilla ice cream, espresso, 2cl cocoa liqueur & whipped cream

Nos boissons chaudes / Our hot beverages

- // Espresso **2,50€**
- // Thé / tea - tisane / infusion **4,50€**
- // Capuccino - Latte **4,50€**
- // Chocolat chaud / hot chocolate **5,50€**
- // Irish coffee - glace vanille, espresso, 4 cl whisky et chantilly **10,50€**
Irish coffee - vanilla ice cream, espresso, 4 cl whisky & whipped cream