

ME CHÂTEAU DE SANSE NU

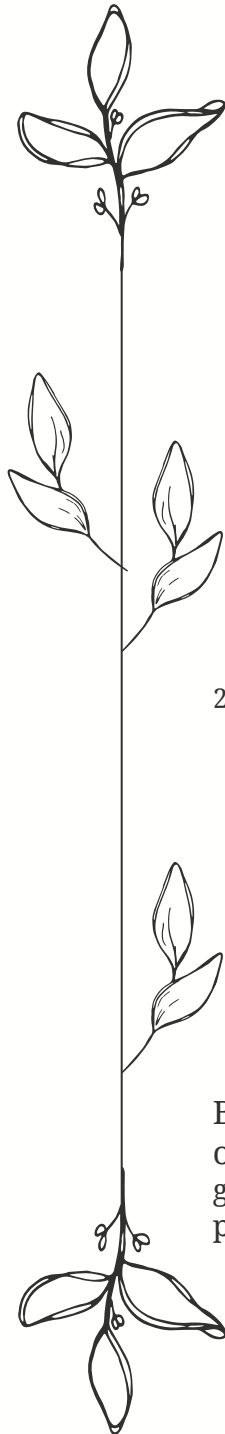
OUVERTURE DU:
SAMEDI AU LUNDI
MIDI

JEUDI AU MARDI
SOIR

Menu du marché:
Seulement **lundi**
et **samedi midi**

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

- // *Panna Cotta de tomates au sel de céleris et sa mini burrata surmonté d'une mousse de Basilic.* **13,00 €**
Eau du fruit comme une vinaigrette
Tomato Panna Cotta with celery salt and mini burrata topped with basil mousse. Fruit water as vinaigrette
- // *Carpaccio de boeuf black Angus, noix concassé et marinade à l'huile de truffe d'été. Accompagné d'une salade de jeunes pousses poudrées au parmesan* **14,00 €**
Black Angus beef Carpaccio, crushed walnuts and summer truffle oil marinade. Accompanied by a young shoots salad powdered of parmesan
- // *Opéra de brandade de morue sur un pain de mie à la tomate confite, lasagne de courgettes et caviar d'aubergine* **14,00 €**
Cod brandade opera on sliced bread with tomato confit, zucchini lasagne and aubergine caviar
- // *Terrine de foie gras mi-cuit melon caramélisé et bouquettes à la lavande. Jus du fruit au citron et amaretto* **15,00 €**
Semi-cooked foie gras terrine with caramelized melon and lavender bouquettes. Fruit juice with lemon and amaretto

Nos menus enfants/ Our Kid's meal

(Jusqu'à 14 ans / up to 14 yers old)

- // *Steack-haché de boeuf avec purée de pomme de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules)* **12,00€**
Minced beef steak with homemade 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 fillet (from the market) with homemade mashed potatoes followed by a two-scoop ice cream



Nos plats / Our main courses

- // *Filet d'esturgeon de Montpon-Ménestérol poêlé aux gambas.* **22,00€**
Jus de couscous réduit et salade d'avocat au citron vert
- Pan-fried Montpon-Ménestérol sturgeon fillet with gambas.*
Reduced couscous juice and avocado salad with lime
- // *Filet de boeuf cuit à votre convenance et ses Pommes de terre en coin aux épices du Chef & échalotes confites* **32,00€**
Sauce à la moutarde violette
- Beef fillet cooked to your liking with Chef's spiced wedge potatoes and shallot confit*
Violet mustard sauce
- // *Tartare de boeuf au couteau et sa garniture classique (Câpre, cornichons, persil, échalotes...)* **18,00€**
Servis avec des pommes de terre en coin aux épices du Chef
- Knife-cut beef tartare and its classic garnish (capers, gherkins, parsley, shallots...)*
Served with wedge potatoes and Chef's spices
- // *Pavé d'agneau en cuisson douce aux herbes de mon jardin.* **24,00€**
Jus à la Niora accompagné d'haricots verts en deux textures cru et cuit comme une crème prise à l'huile de noisette
- Slow-cooked lamb steak with herbs from my garden. Jus à la Niora served with green beans in two textures, raw and cooked like a hazelnut oil cream*

Nos accompagnements / Our side-orders

- // *Salade / Salad* **5,00€**
- // *Pommes de terre en coin / wedge potatoes* **8,00€**

Nos fromages / Our cheese plates

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



Nos desserts / Our desserts

- // Finger de Région 9,00€
Caramel mou à la noix sur un biscuit Madeleine
& péchalou vanille
Finger of Region
Soft walnut caramel on a Madeleine biscuit & vanilla pechalou
- // Baba maison imbibé d'un sirop à la verveine et sa 8,00€
compotée de framboises. Crème fouettée à la violette
Homemade Baba soaked in vervain syrup with
raspberry compote. Violet whipped cream
- // Crème Catalane au chocolat et parfait glacé au 9,00€
chocolat Dulcey
Tuile aux épices et sésames noirs
Crème Catalane with chocolate and Dulcey chocolate
iced parfait
Black sesame and spice tuile
- // Pêche pochée au Monbazillac sur un biscuit à succès 9,00€
& son crémeux cassis au coulis du fruit
Peach poached in Monbazillac on a biscuit à succès &
its blackcurrant cream with fruit coulis

Nos coupes glacées / Our ice creams

sans alcool - no alcohol

- // Dolce Vita - glace vanille, sorbet fraise, chantilly, 8,00€
amandes grillées
Dolce Vita - vanilla ice cream, strawberry sorbet,
whipped cream, roasted almond
- // Dame blanche -glaces vanille et chocolat, chantilly & 8,00€
sauce chocolat
White Lady - vanilla and chocolate ice cream,
whipped cream & chocolate sauce
- // Douceur d'été - sorbets framboise, citron, pêche de 8,00€
vigne et grains de speculoos
Summer sweetness - raspberry, lemon, vine peach
sorbet and speculoos 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