

OCTOBRE 2024

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

(Tomi UNGERER)



DOMAINE DE CHAMPLONG  
LA PASSION À L'INFINI

## **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 €
Vinaigrette de Blanc de poireaux, mayonnaise à l'ancienne, croûtons et lardons	13.00 €	XXL 18.00 €
Veloute de Butternut émulsion à la fourme de Montbrison et Œuf Mollet	13.00 €	XXL 18.00 €

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

Les œufs en omelette aux truffes noires Mélanosporum	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, Hamburger de chez Despierres sauce fromagère oignons caramélisées et tranche de lard fumé	19.00 €
Tagliatelles black, fricassée de noix de Pétoncles au Safran	19.00 €
Pièce du boucher du Charolais de la Maison Despierres - 200g frites, salade, sauce Marchand de vin et échalotes rôties	23.00 €
Filet de poisson selon arrivage en croute de Cèpe, tartelette de rizotto pourpre et beurre soja	23.00 €

### **NOTRE PLAT SIGNATURE ESPACE AUTOMOBILE DESNOYER**



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

## **LES FROMAGES**

Fromages en 4 sélections (Boisetin fermier Pur Chèvre, Fourme D'Ambert AOP Fermière, Comté fruité AOP et St Félicien)	7.50 €
--	--------



## LES DOUCEURS

Poire comice pochée au vin chaud, sirop épicé	8.00 €
Mousse Chocolat Blanc et copeaux amer, spéculos	8.00€
Pavlova aux pommes rôties et cannelle, glace caramel et caramel beurre salé	8.00 €
Crème brûlée aux praliné amande noisette sablé	8.00 €
Café ou thé gourmand sur la base de 3 petits desserts	9.50 €
<b>(Crème brûlé praliné, brownies, mousse chocolat blanc, poire au vin)</b>	
Crèmes glacées et Sorbets fabrication artisanale « Histoire de Glaces », la boule	2.50 €

### **La liste de sorbets et glaces**

## LES MENUS

Plat du jour	15.00 €
--------------	---------

### **Menu du jour**

Entrée - Plat <b>ou</b> Plat - Dessert	19.00 €
Entrée - Plat - Dessert	25.00 €

### **Menu enfant**

Viande hachée façon steak - Frites – Boule de glace	12.00 €
---	---------

## LES BEFORES ET AFTERS DE 9 H A 19 H

Planche du charcutier avec condiments	15.00€
Le fromage en 4 familles	14.00 €
Crèmes glacées et sorbets fabrication artisanale	la boule 2.50 €
Pâtisserie du jour	8.00 €

Nos viandes sont d'origine française ou issue de L'U.E

*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.*

*Liste des allergènes disponible sur demande à l'accueil de la brasserie.*