MENU

CARTE

ENTRÉES
STARTERS

Tomates Green Zebra et burrata condimentées au pesto
Gaspacho et écume d'eau de tomates au xérès 32 €
Green tomatoes stuffed with burrata flavoured pesto and gaspacho

Oeuf de poule fermier cuit mollet à la truffe d'été
Crémeux de cèpes et girolles 39 €
Warm hen's egg with summer truffles, mushrooms cream

Jardinet de foie gras de canard frais, cacao et gel de citron
Croustillants de seigle, herbes et fleurs du jardin 42 €
Duck foie gras with cocoa powder and lemon frost, garden herbs

POISSONS & CRUSTACÉS
FISH & SHELL FISH

Cabillaud des côtes Atlantiques cuit à 42°
Variation de courgette et aubergine cuisinées au massalé et poivron doux 44 €
Cod of Atlantic Coasts, cooked 42°C
Zucchinis and eggplants, massalé and sweet pepper

Saumon sauvage cuit sous la rampe
Spiruline, couteaux à la marinière, petits pois texturés, 46 €
expression de livèche
Wild salmon roasted, seaweed spiruline and sea fruits, cream of peas

Lieu jaune cuit au naturel 48 €
Fenouil confit à l'huile d'olive et pêche blanche, vinaigre de fruits rouges 48 €
Slide of pollock roasted, fennel candied, olive oil and white peach

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.
All our prices are in euros, include taxes and service.

CARTE

VIANDES
MEATS

Pigeon fermier de chez « Chapon Bressan » rôti sur le coffre
Gaufres gourmandes au maïs, girolles, cuisses confites, jus au kaloupilé 48 €
Free range pigeon from “Bresse” roasted Corn waffles,
crystallized thighs, mushrooms and kaloupilé juice

Selle d’agneau de l’Aveyron rôtie au sautoir
Olives, oignons croustilles et fondants, figue juste saisie 49 €
Roasted saddle of lamb “Aveyron” olives and crunchy onions

Faux filet de boeuf Simmental maturé au Château
Poulpe, bonbons de pomme de terre et nori, sauce civet 52 €
Simmental sirloin roasted, slide of octopus, potatoes and nori, civet juice

BISTROT GASTRO

La Salade du moment 32 €
Seasonnal salad

Le Club poulet 30 €
Club sandwich, French fries

L’Assiette "Terroir" 26 €
Local food selection

Les Pâtes ou le Risotto 32 €
Pasta or Risotto

Le Burger du Château, frites "maison" 36 €
Burger of the castle, French fries

L’Entrecôte et ses pommes Pont Neuf 42 €
Rib steack, "Pont-Neuf" potatoes

L’Assiette de légumes de notre maraîcher 22 €
Local vegetables plate

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.
All our prices are in euros, include taxes and service.

CARTE

LES FROMAGES
CHEESE

Sélection de fromages affinés par Etienne Boissy "MOF 2004"
Fromagerie Mons, Halles de Lyon Paul Bocuse 16 €
Cheese Selection by Etienne Boissy "MOF 2004"

Faisselle de fromage blanc par Étienne Boissy "MOF 2004"
Fromagerie Mons, Halles de Lyon Paul Bocuse 14 €
Cheese strainer by Etienne Boissy “MOF 2004”

LES GOURMANDISES
THE DELICACIES

Tarte gourmande au lait de brebis, fraises Gariguette
Biscuit et thé glacé au jasmin 20 €
Tart in the milk of ewe, « Gariguette » strawberries, jasmine iced tea

Cube d’abricot à la lavande du jardin
Crème glacée au chocolat blanc et tuile craquante 20 €
Apricot with garden lavender, white chocolate ice cream

Texturé de verveine
Biscuit moelleux au miel, opaline et sorbet vert 20 €
Verbena tea foam, honey biscuit, verbena tea sherbet

Soufflé traditionnel au vieux rhum brun et vanille Bourbon
Rafraîchi à la passion 20 €
Traditional soufflé with vintage dark rhum, bourbon vanilla
Passion fruits

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.
Pour éviter l’attente en fin de repas, nous vous conseillons de choisir votre dessert
ainsi que le fromage à la prise de commande.

All our prices are in euros, include taxes and service.
To avoid waiting at the end of the meal, we recommend you choose your dessert
and the cheese at the order taking.

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE

STARTER

-

PLAT

MAIN COURSE

-

DESSERT

DELICACIE

35 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

ENTRÉE - PLAT

STARTER - MAIN COURSE

Ou / or

PLAT - DESSERT

MAIN COURSE - DELICACIE

30 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

Servi en semaine pour le déjeuner.
Served on weekdays for lunch.

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées, certains produits peuvent parfois venir à manquer. En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous le communiquer.
Origine des viandes bovines: France, Allemagne, Espagne, Ecosse, Australie.

To insure fresh product, we have limited quantities, some products can sometimes be in short supply.
In case of allergy or intolerance, please let us know.
Origins of beef: France, Germany, Spain, Scotland, Australia.

MENU CHATELAIN

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

Tomates Green Zebra et burrata condimentées au pesto
Gaspacho et écume d'eau de tomates au xérès
Green tomatoes stuffed with burrata flavoured pesto and gaspacho

⌘ ⌘ ⌘

Cabillaud des côtes Atlantiques cuit à 42°
Variation de courgette et aubergine cuisinées au massalé et poivron doux
Cod, zucchinis and eggplants, massalé and sweet pepper

Ou / or

Pigeon fermier de chez « Chapon Bressan » cuit sur le coffre
Gaufres gourmandes au maïs, girolles, cuisses confites, jus au kaloupilé
Free range pigeon from "Bresse" corn waffles, mushrooms and kaloupilé juice

⌘ ⌘ ⌘

Tarte gourmande au lait de brebis,
fraises Gariguette biscuit et thé glacé au jasmin
Tart in the milk of ewe, « Gariguette » strawberries, jasmine iced tea

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

65 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

MENU SEIGNEURS D'ALBON

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

Oeuf de poule fermier cuit mollet à la truffe d'été
Crémeux de cèpes et girolles
Warm hen's egg with summer truffles, mushrooms cream

⌘ ⌘ ⌘

Saumon sauvage cuit sous la rampe
Spiruline, couteaux à la marinière, petits pois texturés, expression de livèche
Wild salmon roasted, seaweed spiruline and sea fruits, cream of peas

⌘ ⌘ ⌘

Selle d'agneau de l'Aveyron rôtie au sautoir
Olives, oignons croustilles et fondants, figue juste saisie
Roasted saddle of lamb "Aveyron" olives and crunchy onions

⌘ ⌘ ⌘

Pré- Dessert

⌘ ⌘ ⌘

Cube d'abricot à la lavande du jardin
Crème glacée au chocolat blanc et tuile craquante
Apricot with garden lavender, white chocolate ice cream

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

85 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

MENU GUICHARD D'OINGT

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

Jardinet de foie gras de canard frais, cacao et gel de citron
Croustillants de seigle, herbes et fleurs du jardin
Duck foie gras with cocoa powder and lemon frost, garden herbs

⌘ ⌘ ⌘

Lieu jaune cuit au naturel
Fenouil confit à l'huile d'olive et pêche blanche, vinaigre de fruits rouges
Slide of pollock roasted, fennel candied, olive oil and white peach

⌘ ⌘ ⌘

Faux filet de boeuf Simmental maturé au Château
Poulpe, bonbons de pomme de terre et nori, sauce civet
Simmental sirloin roasted, slide of octopus, potatoes and nori, civet juice

⌘ ⌘ ⌘

Sélection de fromages affinés
Cheese plate selection

⌘ ⌘ ⌘

Pré-dessert

⌘ ⌘ ⌘

Texturé de verveine
Biscuit moelleux au miel, opaline et sorbet vert
Verbena tea foam, honey biscuit, verbena tea sherbet

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

98 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

MENU SURPRISE

Au fil des saisons…
Selon l'inspiration du moment…
Laissez-vous guider par Jean Alexandre et son équipe,
Vous découvrirez des mets délicats parfois imprégnés des parfums de son île natale.
Menu servi pour l'ensemble des convives

From season to season…
Depending on the inspiration…
Allow Jean Alexandre and his team to guide you,
You will discover some delicate dishes sometime inspire
from the scented of his birth island
Menu served for all guest

140 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

"Cuisine créative à base de produits frais travaillés
avec le cœur dans le respect des traditions."

"Creative cuisine, based on fresh product,
transform with heart, in the respect of tradition."

Jean Alexandre Ouaratta

MENU PETIT CHEVALIER
CHILDREN MENU

Cromesquis "tomates-mozza"
Tomatoes and mozzarella in a crust

Ou / or

Velouté de légules du moment
Seasonal velouté

Ou / or

Salade de coquillettes au jambon blanc
Pasta and ham salad

※ ※ ※

Poisson trop bon, purée de légumes
Fresh fish filet, vegetable purée

Ou / or

Maxi nuggets, frites et sauce barbecue
Chicken nuggets, french fries BBQ sauce

※ ※ ※

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Ou / or

Glace au choco-vanille
Chocolate and vanilla ice cream

Ou / or

Coupe de guimauves et crème anglaise
Marshmallows and custard

26 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

Pour petites Princesses et petits Chevaliers jusqu'à 12 ans.
Served for chilren under 12.

A TOUT MOMENT

La Salade du moment Seasonnal salad	32 €
Le Club poulet Club sandwich, French fries	30 €
L'Assiette "Terroir" ** Local food selection	26 €
Les Pâtes ou le Risotto Pasta or Risotto	32 €
Le Burger du Château, frites "maison" Burger of the castle, French fries	36 €
L'Entrecôte et ses pommes pont neuf Rib steack, "pont-neuf" potatoes	42 €
L'Assiette de légumes de notre maraîcher Local vegetables plate	22 €
Sélection de fromages affinés par Etienne Boissy "MOF 2004" Cheese selection by Etienne Boissy "MOF 2004"	16 €
Fondant au chocolat Hot chocolate cake	16 €
Crème brulée Crème brulée	16 €
Salade de fruits Fresh fruits salad	16 €

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées,
certains produits peuvent parfois venir à manquer. **24/24H
En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous le communiquer.
Origine des viandes bovines: France, Allemagne, Espagne, Ecosse, Australie.

To insure fresh product, we have limited quantities some products can sometimes be in short supply.
In case of allergy or intolerance, please let us know. **24/24H.
Origins of beef: France, Germany, Spain, Scotland, Australia

CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA

Réservations : T. +33 (0) 4 74 71 40 00
info@chateaudebagnols.fr - www.chateaudebagnols.com

RELAIS & CHATEAUX.