



Bienvenue au Château de Boisson

*Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir dans son restaurant
pour la saison 2010.*

Nous vous souhaitons d'y passer un moment de détente agréable...

*Le restaurant est ouvert
du mardi au samedi à partir de 19 heures
Et le dimanche midi*

L'équipe du Château de Boisson

Apéritifs

Sans alcool 5,00 €

Snowboard

(glace noix de coco, jus d'orange, sirop fraise)

Caraïbes

(jus orange, jus ananas, jus citron, grenadine)

Alcoolisés 6,00 €

Traffic Lights

(liqueur de banane, liqueur de cassis, liqueur de melon)

Coucher de soleil

(cointreau, jus orange, sirop grenadine)

Cocktail du château

(soho, malibu, liqueur de fraise, jus ananas)

Champagne 7,00 €

Flirtini

(malibu, ananas, champagne)

Vellini

(malibu, liqueur de fraise, champagne)



Entrées

Salade verte 3,90 €

Petite salade de moules aux blinis

et lardons à l'huile de noisette 7,90 €

Mesclun de chèvre chaud

rôti aux amandes et miel 8,90 €

Marbré de volailles aux aubergines et basilic 9,90 €

Cassolette de ravioles aux escargots

et sa fondue de tomate 9,90 €

Escalope de foie gras poêlée

avec sa confiture de figues 11,90 €

Poissons

<i>Crumble de loup aux fines herbes</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Dariole d'écrevisses au safran</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Brick de rascasse aux spaghettis de courgettes</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Gambas flambées au cognac et thym</i>	<i>14,90 €</i>

Viandes

<i>Cuisse de canette laquée aux épices</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Mijoté de veau à la bière</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Fondant d'agneau à la réduction au porto</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Englet de bœuf aux cèpes (environ 160 g)</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Englet de bœuf aux cèpes version xl (environ 300 g)</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Magret de canard sauce poivrade</i>	<i>14,90 €</i>

Fromages

<i>L'assiette de fromages du moment</i>	<i>4,20 €</i>
---	---------------

Desserts

<i>Pâtisserie maison</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>4,90 €</i>

... sans oublier notre carte des glaces et la suggestion du jour ...

Au milieu de la vallée

19,00 €

~~~~~

*Marbré de volailles aux aubergines et basilic*

*Ou*

*Petite salade de moules aux blinis et lardons à l'huile de noisette*

☆☆☆☆

*Mijoté de veau à la bière*

*Ou*

*Cuisse de cannette laquée aux épices*

*Ou*

*Crumble de loup aux fines herbes*

☆☆☆☆

*Assiette du Berger*

*Ou*

*Dessert*

# *Le Castel*

*25,00 €*

~~~~~

Cassolette de ravioles aux escargots à la fondue de tomates

Ou

Escalope de foie gras poêlée et sa confiture de figues

Brick de rascasse aux spaghettis de courgettes

Ou

Fondant d'agneau avec sa réduction au porto

Ou

Onolet de bœuf aux cèpes

Assiette du Berger

Dessert

Menu du Château

40,00 €

Sur réservation

Cocktail au choix avec ses mises en bouche

une Entrée au choix

un Poisson au choix

une Viande au choix

Assiette du Berger

Dessert

Menu Enfant

7,90 €

Sirop ou Jus d'orange ou Coca cola

Rissolette de veau pané avec frites

ou

Brochette de poisson pané avec frites

1 Boule de Glace parfum au choix

Repas d'anniversaire, de famille, ou autre sur Réservation

(Hors période juillet/Août)
