



Bienvenue au Château de Boisson

*Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir dans son restaurant
pour la saison 2009..*

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

4,90 €

Mesclun de chèvre chaud aux châtaignes

8,90 €

Cannelé de courgettes aux cornes d'abondances

et pointes d'asperges

9,90 €

Feuillantine de truite aux petits légumes

à l'émulsion de persil

10,90 €

Marbré de lotte à la méridionale

et sa fondue de tomate

11,90 €

Tariette de volaille pistachée au banyuls

11,90 €

Poissons

<i>Dariole de daurade aux piments d'Espelette</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Pavé de Saumon au Noily Prat</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Dos de sandre aux langoustines</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Gambas flambées au cognac</i>	<i>14,90 €</i>

Viandes

<i>Suprême de pintade braisé au thym</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Noix pâtissière de veau à la stroganov</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rable de lapin farci aux pruneaux et tomate confite</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Pièce de bœuf aux girolles</i> (Origine : Allemagne)	<i>14,90 €</i>
<i>Magret de canard au poivre vert</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>Dessert glacé</i>	<i>4,90 €</i>

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

Au milieu de la vallée

19,00 €

~~~~~

*Cannelé de courgettes aux cornes d'abondances et pointes d'asperges*

*Ou*

*Feuillantine de truite aux petits légumes à l'émulsion de persil*

☆☆☆☆

*Dariole de daurade aux piments d'Espelette*

*Ou*

*Suprême de pintade braisé au thym*

*Ou*

*Noix pâtissière de veau à la stroganov*

☆☆☆☆

*Assiette du Berger*

*Ou*

*Dessert*

# *Le Castel*

*25,00 €*



*Marbré de lotte à la méridionale avec sa fondue de tomate*

*Ou*

*Tariette de volaille pistachée au banyuls*

☆☆☆☆

*Rable de lapin farci aux pruneaux et tomate confite*

*Ou*

*Pièce de bœuf aux girolles*

(Origine : Allemagne)

*Ou*

*Dos de sandre aux langoustines*

☆☆☆☆

*Assiette du Berger*

☆☆☆☆

*Dessert*

# Menu Gastronomique

40,00 €

Tous les Vendredis sur Réserveation

\*\*\*\*\*

## Menu Enfant

9 €

1 Boisson au choix : sirop, jus d'orange, coca

\*\*\*

Jambon fumé grillé avec frites

ou

Colin meunière avec frites

\*\*\*

1 Boule de Glace parfum au choix

\*\*\*\*\*

Repas d'anniversaire, de famille, ou autre sur Réserveation  
(Hors période juillet/Août)

\*\*\*\*\*