






# LE CASTELET

## ENTRÉES

Vitello Tonnato	14€
Oeuf basse temperature, crème d'ail fumé, caviar d'aubergine 	12€
Gravlax de saumon, sauce vierge	14€
Gaspacho de tomate, faisselle de chèvre 	12€

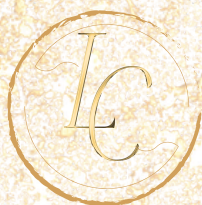
## PLATS

La recette de Mamie Georgette Voir ardoise	27€
Le retour de pêche de Papy Hippolyte Voir ardoise	27€
Magret de canard à la chambourdine	27€
Le panier de Tatie Suzie  Voir ardoise	21€

## DESSERTS


Pavlova aux fruits de saison, crème de pistache	12€
Croq' chou, crème glacée pop corn, caramel au beurre salé	12€
Douceur vanille fruits rouges	12€
Assiette de 3 fromages affinés	9€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.




# LE CASTELET

## STARTERS

Vitello Tonnato (veal with tuna sauce)	14€
Slow cooked egg, smoked garlic cream, eggplant caviar	12€
Salmon Gravlax, virgin sauce	14€
Tomato gazpacho, fresh goat cheese 	12€

## MAIN COURSES

La recette de Mamie Georgette check board	27€
Le retour de pêche de Papy Hippolyte check board	27€
Duck breast à la Chambourdine (liquor of Chambord)	27€
Le panier de Tatie Suzie  check board	21€

## DESSERTS

Seasonal fruit Pavlova, pistachio cream	12€
Croq' chou, pop corn ice cream, salted butter caramel	12€
Vanilla delight with red berries	12€
Selection of 3 matured cheeses	9€

Tous nos prix sont indiqués en TTC.