

Hostellerie du château Bellenaves



A LA CARTE

Entrées

Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons	17,50
Emporte-pièce de saumon cuit et tomate à la provençale	13,50
Carpaccio de bœuf et cantal avec sa salade verte sauce aux truffes	14,50
Escargots de bourgogne au beurre et aux fines herbes	9,50

Plats

En accompagnement: garniture de pommes de terre / légumes de saison	
duo de poissons selon sélection du jour	24,50
Caille farcie et sa sauce aux truffes	24,50
Tournedos Charolais et sa sauce forestière	31,50
Civet sanglier	23,50

Fromages

Assiette de fromages régionaux avec raisins	9,50
---	------

Desserts maison

Parfait aux noix , sa sauce au caramel et meringue	9,50
Crème brûlée	8,50
Crêpe Suzette	11,50
Dame blanche	9,50

Êtes-vous allergique à certains produits ? Faites-le nous savoir !