

## - LES ENTRÉES -



Verdurette Castel 1954	7
Ragoût d'escargots Castel	10
Salade César 1954 déconstruite, chip de proscuitto	14
Cheddar Perron 2 ans d'âge croustillant, confit d'oignons rouges au porto, pesto de roquette	12
Saumon fumé à chaud de notre fumoir, pickle de fenouil, émulsion citronnée	14

## - LES PLATS -

### L'Ardoise

(Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner)

Tartare de saumon, salade fraîche aux agrumes, servi avec un cornet de frites et notre mayonnaise Castel

Demi 14      Complet 26

---

Carré d'agneau rôti en fine chapelure moutardée, jus réduit infusé aux herbes, servi avec pommes de terre à l'inspiration du chef

46

---

Ris de veau braisés « à la Claude », pâtes au beurre Nantais, sauce au brandy et champignons sautés

39

---

Filet mignon de boeuf grillé, sauce au poivre vert et Madère, servi avec pommes de terre à l'inspiration du chef

35

---

Bavette de boeuf poêlée, beurre à l'échalote, purée de pommes de terre au cheddar et légumes de saison

28

---

## - DESSERTS ET FROMAGES -



---

Gâteau aux carottes d'Isabelle, crème anglaise aux épices	9
Crème brûlée surprise	10
Moelleux au chocolat noir 58%	8
Pot de chocolat, caramel à la fleur de sel, arachides rôtis, poires déglacées au whisky au miel	11
Plateau de fromages fins du terroir, et ses accompagnements	13
Mignardises à notre image, confectionnées par la chocolaterie Samson	3,75

---