



CHÂTEAU LES BARDONS

La Différence

CONVIVIAL | CASUAL

Entrée | Starter

Velouté de champignons-parmesan

Parmeggiano cheese-mushroom velouté soup

ou

Tartare d'avocats, tomates et olives, vinaigrette au piment d'Espelette et citron vert

Avocado, tomato and olive tartare, vinaigrette with Espelette pepper and lime

ou

Tartare de saumon acidulé à la pomme Granny et citron vert

Salmon tartare with Granny apple and lime dressing

Plat | Main Dish

Magret de canard au piment d'Espelette, mousseline de céleri, pommes bouchon

Roasted fillet of duck breast with Espelette pepper, celery mousseline, "bouchon" potatoes

ou

Croustillant de saumon, écrasé de pomme de terre aux herbes

Crispy salmon, potato purée with herbs

ou

Filet mignon de porc en croûte de bacon et ses légumes de saison

Filet mignon of pork with a bacon crust and seasonal vegetables

Dessert | Dessert

Poire pochée, croustillant praliné et mousse de chocolat

Poached pear, praline crisps and chocolate mousse

ou

Mousse passion, croquant de chocolat blanc

Passion fruit mousse with crunchy white chocolate

ou

Coulant chocolat, glace vanille, caramel au beurre salé

Molten chocolate cake, vanilla ice cream and salted-butter caramel

	Price/pers	
6+	35€	With wine +15€/pers (from 6 people)
5	42€	
4	53€	
3	70€	
2	105€	