



CHÂTEAU DU SOUZY  
*La vie au gré des envies*

*Découvrez nos menus*

## Menu à 39€

Mise en bouche du chef



CHÂTEAU DU SOUZY  
*Le vie au gré des envies*

Moules de bouchot du Mont St Michel en marinière de Beaujolais blanc  
crème de Bresse au butternut torréfié et quinoa crispy

Ou

Notre terrine d'automne aux beaux des bois en croûte  
douceur de fleurs de sureau et pickles de légumes

Cabillaud nacré aux girolles  
gnocchi de panais poêlés sauce Tarragon

Ou

Joue de bœuf confite au gamay de nos contrées de retour de vendanges  
jus court et purée grand-mère

Fondant mi-cuit au cœur de paradis

Ou

Notre café gourmand

## Menu à composer selon la carte à 59€

Mise en bouche du chef - entrée - plat - dessert

## Menu à composer selon la carte à 69€

Mise en bouche du chef - entrée - poisson - viande  
fromage ou dessert

## Menu Surprise Toques Blanches Lyonnaises

Mise en bouche du chef



Entrée  
Poisson  
Viande  
Fromage  
Dessert

72€

# La carte



CHÂTEAU DU SOUZY  
*Le vie au gré des envies*

- Moules de bouchot du Mont St Michel en marinère de beaujolais blanc 19€  
crème de Bresse au butternut torréfié, quinoa crispy  
ou  
Notre pâté croûte d'automne aux beaux des bois 18€  
en douceur de fleurs de sureau et pickles de légumes  
ou  
Mi-cuit de foie gras de canard du sud-ouest 26€  
potimarron mûré au poivre de Timut, gelée de poire au safran  
ou  
Carpaccio de noix de St Jacques de nos côtes en cru cuit 25€  
aux douceurs de cèpes et truffe d'automne  
Agrulive « combawa » du domaine Jasson  
et vinaigre de calamansi, thé matcha, poivre d'Ichulli
- 
- L'omble Chevallier en cire d'abeille à 55 °c 27€  
garniture automnale en aigre douce au miel d'acacia, jus au sapin baumier  
ou  
Cabillaud nacré aux girolles, gnocchi de panais poêlés, sauce Tarragon 21€  
ou  
Homard bleu façon Gaston Gérard 29€  
sabayon de vin jaune et jus réduit de carcasse à la presse  
ou  
Le poisson surprise de nos pêcheurs 30€
- 
- Coq au vin fermier revisité à ma façon, garniture beaujolaise d'autrefois 26€  
ou  
Pigeonneau royal en chartreuse de chou chinois, jus court Robusta 28€  
nage et velouté de petits poids potimarron mûré grillé  
ou  
Joue de bœuf confite au gamay de nos contrées de retour de vendanges 25€  
jus court et purée de ma grand-mère  
ou  
La viande surprise au bon vouloir de notre boucher 33€



CHÂTEAU DU SOUZY  
*La vie au gré des envies*

## *Côté fromage*

- Le Saint Nectaire de Laetitia Gaborit dans tous ses états  
au praliné de noix et toast de cacao malté 10€  
jeunes pousses à l'huile de colza torréfié  
ou  
Le plateau de fromages de nos contrées et d'ailleurs 12€  
ou  
La faisselle d'Étrez à la crème de Bresse 7€  
ou confiture de fruits rouges maison en coulis

## *La carte éphémère de nos douceurs de saison*

- Le fondant mi-cuit au cœur de paradis 10€  
douceur de pêche de vigne  
ou  
Notre café gourmand selon Ryan 11€  
ou  
La figue de Solliès pochée au paradis 11€  
croustillant de canne et douceur de vanille de Madagascar  
ganache et craquant, Dulcey au Timur  
ou  
Mon tout floral en meringue façon pavlova 10€  
sur notes glacées de roses d'octobre



# CHÂTEAU DU SOUZY

*La vie au gré des envies*

## Nos principaux fournisseurs

Alexandre et Guillaume - Métro Limonest

Boucherie Peinado

Champignons du Beaujolais

Disprodal

Huilerie domaine Jasson

Laëtitia Gaborit MOF fromagère

La fruitière

La maison JMG

L'huilerie beaujolaise

Lyon Vins Tradition

Maison Chapolard

Maison Masse

Valrhona

et

Nos petits producteurs locaux



CHÂTEAU DU SOUZY  
*Le vin au gré des envies*

*Notre chef David Tauvie,  
secondé par Franck Tournour et leur chef pâtissier  
Ryan Morel ainsi que toute l'équipe du Château  
vous souhaitent un bon appétit !*

**Horaires d'ouverture du restaurant:**

Lundi, mardi et mercredi  
pour les groupes sur réservation

Jeudi: 12h30-13h30  
vendredi, samedi :  
12h30-13h30 / 19h30-21h

Dimanche  
12h30-13h30

Nous mettons à disposition nos différents espaces pour vos séminaires, événements familiaux (anniversaire, EVJF, mariage..).

Envie de vous sentir vivant, besoin de vous faire plaisir, juste écouter vos envies, simplement, manger, boire de bonnes choses.

Privatiser notre espace bien être et sa piscine, se faire masser..

Déguster le présent, vous sentir libre.

N'hésitez pas à nous solliciter pour plus d'informations :

**Tél : 09.72.28.77.91**

**Mail : [welcome@chateaudusouzy.com](mailto:welcome@chateaudusouzy.com)**

Moyens de paiement acceptés: Carte bancaire - Espèces - Chèques



Nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts