



CHÂTEAU DU SOUZY
La vie au gré des envies

Découvrez nos menus



CHÂTEAU DU SOUZY

Menu à 62€

Omble Chevalier de chez Murgat fumé au foin
en nage d'asperge blanche, sorbet condiment citron

ou

Escargots de Gilles Nesme à l'ail des ours en émulsion
pickles de lentins du chêne, Sponge cake aux herbes

L'inconditionnelle lotte à l'armoricaine de ma grand-mère Léa
à ma façon

ou

Canard des Dombes à notre façon
navets braisés au jus et printanière aux herbes

Soufflé glacé à la rhubarbe au cœur meringué
gelée de cassis Jacoulot

ou

Sablé breton citronné à la ganache pistache
sorbet aux fraises de Charentay, coulis praline rouge

Carte printanière



CHÂTEAU DU SOUZY

Entrées

- Ombre Chevalier de chez Murgat fumé au foin en nage d'asperge blanche et sorbet condiment citron 23€
- Escargots de Gilles Nesme à l'ail des ours en émulsion pickles de lentins du chêne et Sponge cake aux herbes 21€
- Chartreuse de homard en ballotine, pointe d'asperge verte lard de Colonnata grillé, poireau vinaigrette 28€
- Déclinaison de foie gras au décor floral artichaut grillé poivrade 23€

Poissons

- Pavé de Sériole en croûte de pistache, quenelle de chou vert baies de timut et crème aigrelette au calamansi 33€
- L'inconditionnelle lotte à l'armoricaine de ma grand-mère Léa à ma façon 30€
- Filet de rouget au beurre, tagliatelle de Golden Beet en jus de bouillabaisse, curry de petits poids 32€

Viandes

- Pigeon royal en suprême et foie gras en habit de chou cuit en croute de foin, jus court corsé 36€
- Joue de bœuf confite au Gamay de nos contrées de retour de vendanges jus court et purée grand-mère 25€
- Canard des Dombes à notre façon et navets braisés au jus printanière aux herbes 32€



CHÂTEAU DU SOUZY

La suite

Fromages

Fromages revisités par le chef 10€

Assiette de fromages secs 9€

Fromage blanc faisselle, crème et coulis fruits rouges 7€

Desserts

Soufflé glacé à la rhubarbe au cœur meringué
et gelée de cassis Jacoulot 10€

Sablé breton citronné à la ganache pistache
sorbet aux fraises de Charentay et coulis praline rouge 11€

Duo de ganaches montées aux chocolats Valrhona
tuile craquante de chocolat noir et sauce chocolat noir au piment doux fumé 12€



CHÂTEAU DU SOUZY

*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'ouvertures 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

Moyens de paiement acceptés: Carte bancaire - Espèces - Chèques

