

Bienvenue au Château Paloma

Les Lumières du Château

Menu servi uniquement le soir

49 euros

Foie Gras de Canard mi-cuit et poêlé,
confit de mangue aux épices douces et jeunes pousses



Filet de Daurade Royale confit au four,
Cannelloni au chèvre frais et son bouillon aux oignons
doux des Cévennes.

Ou

Suprême de Pintade mijoté, polenta croustillante,
Céleri, gâteau champignons et jus corsé



Le Gros Chou comme une Profiterole.



Le Château Paloma

à la Carte

Nos entrées

Escalope de foie gras de canard poêlée,
Confit de pomme passion et pain d'épices
22 euros

Le bouquet de grosses Crevettes,
Mayonnaise maison à l'huile de persil
16 euros

Les simples Poireaux vinaigrette,
Algue Nori et vieux vinaigre
12 euros

L'œuf bio parfait, cappuccino de Potimarron, Lard paysan et éclats de noisettes
15 euros

Les bonbons de saumon, fumé et mariné au gin, gel Citron, Caviar Arenkha, yaourt et blinis
19 euros

Nos Plats

Filet de bœuf rôti à la ficelle, crémeux de pommes de terre, légumes et jus de viande truffé
32 euros
Façon Rossini *40 euros*

Le Paloma Burger
Boeuf haché Français,cheddar affiné, sauce maison
25 euros

Tartare de bœuf brioché, jaune d'œuf confit et pommes pailles
26 euros

Vol-au-vent au suprêmes de volaille, émulsion de foie gras au cognac et légumes racines
26 euros

Filet de loup saisi sur peau, moules et crémeux de chou-fleur
jus de cuisson au curry
28 euros

Piqué de gambas aux agrumes et fleur de sel, linguines et beurre blanc
29 euros

Nos Desserts

La tarte aux pommes confites,
crème vanille et caramel
12 euros

Biscuit tiède coulant au chocolat
et glace vanille
14 euros

Les chouquettes et son chocolat chaud
11 euros

La Madelaine géante
22 euros

Le plateau de fromages affinés
14 euros