



Château de Beauvois

Carte du midi à la Plancha

Au fil des saisons
Du Jeudi au Dimanche - Hors Jours Fériés

Nos entrées

- | | |
|---|-----------|
| Carpaccio de tomates d'antan, câpre et olive Kalamata, glace basilic | 8€ |
| Oeuf parfait cuit à 64° et son crémeux de légumes de saison glacé | 8€ |

Notre Plancha

- | | |
|---|------------|
| Araignée de veau, marinée au miel de fleurs et poivre noir fumé de terre exotique * | 23€ |
| La pièce du boucher par excellence doucement marinée | |
| Suprême de volaille fermière * | 22€ |
| Le meilleur de la découpe de poulet, mariné au citron, sauce Chimi-churri aux herbes et citron confit | |
| Tentacule de poulpe grillée * | 24€ |
| tentacule snackée à l'huile d'olive, sauce vierge aux tomates | |

** Tous nos plats sont accompagnés de coleslaw maison et de salade verte*

Les garnitures 5€

Frites maison
Légumes du moment sautés-
Mille-feuille de pomme de terre au fromage de la région

Nos desserts 8€

La grosse mousse au chocolat aux pépites de choco
La crème brûlée vanille au sucre Muscovado
La Pavlova aux fruits de saison