



Le Chaudron du Château
Ouvert du mardi au samedi de 19h à 21h et dimanche de 12h à 14h / Fermé le lundi
Info et réservation : 04 66 24 85 62

Notre carte

Entrées

Terrine de poissons aux légumes
printaniers

Fish terrine, spring vegetables

Crêpe sarrasin au Pélardon des Cévennes
en aumônière

*Buckwheat French pancake with "Pelardon des Cévennes"
cheese, in purse way*

Feuilletine à la provençale et mozzarella

Feuilletine in the Provençal way and Mozzarella

Mesclun, Truite fumée d'Arlinde au bois
d'érable

*Smoked Arlinde Trout with maple syrup on mixed salad
leaves*

Escalope de foie gras poêlé, chutney de
poires (formule +2 €)

Cutlet of fried foie gras, pear chutney (formule +2 €)

Viandes

9 € Suprême de volaille, sauce poulette
Chicken breast, Poulette sauce

10 € Lapin frit à la moutarde et au romarin
Fried Rabbit with mustard and rosemary

Canard confit au miel et aux épices
Duck confit with honey and spices

11 € Pavé de bœuf au poivre
Peppered Beef steak

14 € Longe de veau rôti, sauce madère
(formule +2 €)
Roasted Veal loin, Madeira sauce (formule +2 €)

Poissons

16 € Dos d'églefin à la créole
Haddock's back in the Creole way

Pavé de perche, sauce citron
Pole fillet, Lemon sauce

Fromages

16 € L'assiette de fromages du moment
Platter of seasonal cheeses 7 €

Desserts

18 € Pâtisserie maison
Homemade pastry/cake 7 €

19 € Café gourmand
Café gourmand (coffee with sweets) 9 €

21 € Glace 1 boule
1 scoop of ice cream 2,5 €

Glace 2 boules
2 scoops of ice cream 4,5 €

Glace 3 boules
3 scoops of ice cream 6 €

17 € Demandez notre carte des glaces
pour les coupes
18 € please also ask to see our list of ice creams

Nos formules

**Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
24 €**

**Entrée + Plat + Dessert
30 €**

**Enfant
10 €**

Aiguillettes de poulet Crousty
Crispy Chicken aiguillette

2 Boules de Glace parfum au choix
Scoop of ice cream (flavour of your choice)