

Le Talluy

Côté **PAPILLES** | Restaurant



LES BOISSONS CHAUDES

La note chaleureuse ●

Café expresso	2,50 €
Double expresso	4 €
Thé - Infusion	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Cappuccino	4,50 €



LES PLANCHES

A dévorer à toute heure ●

Planche de charcuterie <i>Rosette, jambon cru, jambon blanc</i>	9 €
Planche de fromages <i>Sélection du moment</i>	9 €
Planche mixte <i>Fromage & charcuterie</i>	16 €



FORMULE DU JOUR

A découvrir chaque jour sur nos ardoises | Les midis du lundi au vendredi
(sauf jours fériés)

Plat du jour	12 €
Formule du jour Entrée + plat ou plat + dessert	19 €
Menu du jour Entrée + plat + dessert	22 €



MENU ENFANT

Blanc de volaille et son accompagnement	}	14 €
Coupe de glace (2 boules, chantilly)		
Un sirop ou un jus de fruit (pomme, exotique ou orange)		

Le Talluy

Côté **PAPILLES** | Restaurant

MENU TALLUY

36 €
avec fromage
ou dessert

40 €
avec fromage
et dessert

Salade de poulpes

ou

Terrine de canard au foie gras du « Domaine de Limagne »

ou

Tartine du soleil (pain de mie à l'encre de seiche, tomates noires de Crimée, burrata et pistou)

Filet de rouget, vierge de tomates à l'aigre douce

ou

Suprême de volaille fermière et sa sauce au poivre 5 baies

ou

Filet de canette des Dombes sauce vin rouge au thym et à l'ail

Fromage blanc à la crème ou avec son coulis de fruits rouges

ou ½ Saint Marcellin de la Mère Richard

Dessert au choix

MENU DU CHÂTEAU

45 €
avec fromage
ou dessert

49 €
avec fromage
et dessert

12 escargots de Bourgogne

ou

Foie gras de canard maison, chutney de saison et toasts briochés

ou

Saumon mariné aux épices fumées et sa vierge de tomates à l'aigre douce

Côtelettes d'agneau, beurre garrigue

ou

Filet de bœuf Simmental, sauce vin rouge au thym et à l'ail

ou

Filet de daurade sauce piquillos

ou

Cabillaud sauce au choix Vierge de tomates aigre douce, beurre garrigue ou sauce piquillos

Fromage blanc à la crème ou avec son coulis de fruits rouges

ou ½ Saint Marcellin de la Mère Richard

Dessert au choix

Le Talluy

Côté **PAPILLES** | Restaurant



LES ENTRÉES

L'éveil des papilles ●

Salade de poulpes	16 €
12 escargots de Bourgogne	19 €
Terrine de canard au foie gras du « Domaine de Limagne »	14 €
Foie gras de canard maison, chutney de saison et toast brioché	19 €
Saumon mariné aux épices fumées et sa vierge de tomates à l'aigre douce	18 €
Tartine du soleil (pain de mie à l'encre de seiche, tomates noires de Crimée, burrata et pistou)	16 €



LES POISSONS

Fraîchement venus du large ●

Filet de rouget, vierge de tomates à l'aigre douce	19 €
Filet de daurade sauce piquillos	21 €
Cabillaud sauce au choix : vierge de tomates aigre douce ou beurre garrigue ou sauce piquillos	22 €



LES VIANDES

Notre sélection bouchère ●

Côtelettes d'agneau, beurre garrigue	21 €
Filet de bœuf Simmental, sauce vin rouge au thym et à l'ail	24 €
Suprême de volaille fermière et sa sauce au poivre 5 baies	19 €
Filet de canette des Dombes sauce vin rouge au thym et à l'ail	19 €

Le Talluy

Côté **PAPILLES** | Restaurant



LES SUGGESTIONS DU CHEF

Notre chef vous invite à déguster... ●

Tartare de bœuf à l'italienne, salade et pommes de terre grenaille	19 €
Gaspacho, pistou et croutons à l'ail	17 €
Salade Périgourdine du Talluy (gésiers, foie gras, magret de canard fumé tranché)	21 €
Penne aux poulpes, coulis de tomates et basilic	19 €
Cuisses de grenouilles persillées avec sa garniture (sur commande uniquement)	29 €
Friture de poissons	19 €

N'hésitez pas à nous demander si nous avons d'autres suggestions à vous proposer !



LES FROMAGES

Le délice fondant ●

Demi saint Marcellin de la Mère Richard	7 €
Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges	6 €
Trilogie de fromages secs	7 €



LES DESSERTS

Une conclusion gourmande ●

Moelleux au chocolat cuit minute (10 min.) et sorbet framboises	8 €
Tarte tatin révisitée, biscuit noisette, glace caramel	8 €
Tiramisu du moment	8 €
Panacotta vanille et chutney mangues	8 €
Soupe de fraises et glace bergamote	9 €
Coupe gourmande du Talluy (glace straciatella, glace nuty, noix de pécan et morceaux de moelleux au chocolat, chantilly)	11 €