

Restaurant du Château de Gilly
logé dans un cellier cistercien du XIVe siècle.

Entrées – Starters

Salade de légumes croquants, crevettes marinées à la coriandre, vinaigrette d'agrumes Crunchy vegetables salad, marinated shrimp with coriander, citrus dressing sauce	22 €
Les ravioles d'escargots préparées au château, crème de persil et chips d'ail Home made ravioles of snails, cream of parsley and garlic chips	29 €
Le saumon en trois services : en cannelloni, en mousse et fumé, crème légère au citron vert Salmon in three ways : cannelloni, mousse and smoked, light cream with lime	24 €
Le foie gras de canard cuit au naturel, confiture d'oignons nouveaux Duck liver cooked in the natural way, new onions jam	30 €
Le tourteau en fine gelée de crustacés et aromates, mousseline de petits pois Common edible crab in a crustaceans jelly with herbs, mousseline of peas	24 €
Soupe de moules froide à la citronnelle et au basilic, tomates multicolores confites Cold mussel soup with lemongrass and basil, multicoloured candied tomatoes	20 €

Poissons – Fishes

Le dos de cabillaud cuit meunière, courgettes sautées au piment d'Espelette et chorizo, menthe fraîche Back of cod cooked "meunière", pan fried zucchinis with Espelette pepper, fresh mint	34 €
Le filet de bar poêlé et ses petits farcis de légumes du marché, beurre de basilic Fillet of sea bass and its small stuffed vegetables, basil butter	36 €
Le turbot cuit vapeur en croûte de tomates, fondue de tétragone à la noix de muscade, tomate à la sarriette Steamed turbot in tomato crust, summer spinach fondue with nutmeg	38 €
Le sandre poêlé, artichauts barigoule et fêvete, sauce vierge Pike perch, artichoke barigoule and fevete, oil sauce	36 €

Viandes et volaille – Meats and poultry

Le filet de bœuf Charolais, sauce au poivre de Selim, pommes Macaire et champignons des bois 38 €
Fillet of Charolais beef, Selim pepper sauce, Macaire potatoes and mushrooms

Le carré d'agneau cuit à basse température et ses asperges vertes au thym et tomates confites 36 €
Rack of lamb cooked at low temperature and green asparagus with tyme and preserved tomatoes

Le suprême de volaille fermière rôti aux herbes, petits pois à la française, jus perlé 30 €
Chicken supreme roasted with herbs, french peas, cooking gravy

Le filet de canette au cassis, millefeuille de céleri et carottes nouvelles au miel 34 €
Blackcurrant can fillet, celery millefeuille and new carrots with honey

Fromage – Cheese

Plateau de fromages régionaux frais et affinés 14 €
Selection of fresh and matured cheeses of our regions

Desserts – Desserts

Soufflé aux fruits de la passion, sorbet aux fruits exotiques 16 €
Soufflé with passion fruits, exotic fruits sorbet

Le chocolat en différentes textures, glace au maïs 18 €
Chocolate in different textures, corn ice cream

Barre onctueuse au nougat et caramel, sablé chocolat et fleur de sel, glace à la vanille Tonka 18 €
Creamy dessert with nougat and caramel, chocolate shortbread with fleur de sel, vanilla ice cream

Vacherin framboise cassis, chantilly vanille et fruits rouges 16 €
Raspberry and blackcurrant vacherin, vanilla and red fruits whipped cream

Nage de fraises, sorbet au yaourt, émulsion au fromage blanc 14 €
Strawberries, yoghurt sorbet, white cheese emulsion

Menu « Clos Prieur » 54€

Amuse bouche

Appetizer

Le tourteau en fine gelée de crustacés aux aromates et sa mousseline de fenouil

Common edible crab in a crustaceans jelly with herbs, mousseline of fennel

ou / or

Le risotto de moules, asperges et tomates confites, huile de basilic

Mussel risotto, asparagus and preserved tomatoes, basil oil

Le filet de bar poêlé et ses petits farcis de légumes du marché, beurre au basilic

Fillet of sea bass and its small stuffed vegetables, basil butter

ou / or

Le suprême de volaille rôti aux herbes et ses petits pois à la française, jus perlé

Chicken supreme roasted with herbs, french peas, cooking gravy

Plateau de fromages régionaux frais et affinés (supplément 10€)

Selection of fresh and matured cheeses of our regions (supplement 10€)

Soufflé aux fruits de la passion, sorbet aux fruits exotiques

Soufflé with passion fruits, exotic fruits sorbet

ou / or

Le chocolat en différentes textures, glace au maïs

Chocolate in different textures, corn ice cream

Menu « Potager » 40€ - Menu végétarien

Amuse bouche

Appetizer

Crème fraîche de petits pois, royale d'oignons blancs et croûtons à l'ail

Fresh cream of peas, white onions and garlic toasts

Légumes en trois services (*petits farcis du moment, salade de légumes, tombée d'épinards frais à la muscade*)

Vegetables in three services (*small stuffed vegetables, vegetables salad, fresh spinach with nutmeg*)

Nage de fraises, sorbet au yaourt, émulsion au fromage blanc

Nage of strawberries, yoghurt sorbet, white cheese emulsion

Menu « Grands Crus » 74€

Amuse bouche

Appetizer

Salade de légumes croquants, crevettes marinées à la coriandre, vinaigrette d'agrumes

Crunchy vegetables salad, marinated shrimp with coriander, citrus dressing sauce

Le dos de cabillaud cuit meunière, courgettes sautées au piment d'Espelette et chorizo , menthe fraîche

Back of cod cooked "meunière", pan fried zucchinis with Espelette pepper, fresh mint

Le filet de bœuf Charolais, sauce au poivre de Selim, pommes Macaire et champignons des bois

Fillet of Charolais beef, Selim pepper sauce, Macaire potatoes and mushrooms

Plateau de fromages régionaux frais et affinés (supplément 10€)

Selection of fresh and matured cheeses of our regions (supplement 10€)

Barre onctueuse au nougat et caramel, sablé chocolat et fleur de sel, glace à la vanille Tonka

Creamy dessert with nougat and caramel, chocolate shortbread with fleur de sel, vanilla ice cream

 Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts / All dishes are prepared on site and from raw products "homemade".

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris. All our prices are taxes and service included.

Nos viandes et abats proviennent d'animaux élevés en U.E. / Meats and organ meats come from animals raised in U.E.