

CHÂTEAU

Réal

RESTAURATION

Food



MENU

A PARTAGER OU PAS

TO SHARE OR NOT

Olives méditerranéennes - *Mediterranean olives*

3,5 €

Chips artisanales d'Hourtin - *Artisan chips from Hourtin*

5 €

Saucisson entier au Sel de Guérande - *Whole dry sausage with Guérande salt*

9 €

Tartinable Maison Bigand - *Spread from Maison Bigand*

12 €

Gaspacho frais - *Fresh gazpacho*

12 €

Planche de fromages affinés - *Platter of mature cheeses*

(sélection de Xavier THURET, Meilleur Ouvrier de France)

25 €

Planche de charcuteries Grande Réserve - *Grande Réserve charcuterie platter*

25 €

Tomates fraîches, burrata crémeuse, basilic frais & huile olive

Fresh tomatoes, creamy burrata cheese, fresh basil and olive oil

16 €

Tartare de Saint-Jacques mariné aux herbes fraîches

Scallop tartare marinated in fresh herbs

16 €

Carpaccio de bœuf & tomates confites

Beef carpaccio & sun-dried tomatoes

16 €

Carpaccio Saint-Jacques, huile d'olive vanillée & citron vert

Scallop carpaccio, vanilla olive oil & lime

25 €

Tatin d'oignons confits & jambon serrano Grande Réserve

Tatin of caramelised onions & Grande Réserve Serrano ham

16 €

Pinsa romana

Porchetta, burrata, purée de tomate, tomates confites, pignons de pin

Porchetta, burrata, tomato purée, sun-dried tomatoes, pine nuts

20 €

Pinsa végétarienne

Burrata, purée de tomate, sauce pesto, tomates confites, aubergines marinées

Burrata, tomato purée, pesto sauce, sun-dried tomatoes, marinated aubergines

20 €

DESSERTS

Cannelé bordelais - *Cannelé from Bordeaux*

4 €

Le petit pot de glace artisanale

(chocolat, vanille, caramel, citron, fraise, mangue)

The small pot of artisan ice cream

(chocolate, vanilla, caramel, lemon, strawberry, mango)

5 €

Pavlova aux fruits rouges - *Pavlova with red berries*

9 €