

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 22 €
Crunchy vegetables salad, marinated shrimp with coriander, citrus dressing sauce

Les ravioles d'escargots préparées au château, crème de persil et chips d'ail 29 €
Home made ravioles of snails, cream of parsley and garlic chips

Le saumon en trois services : en cannelloni, en mousse et fumé, crème légère au citron vert 24 €
Salmon in three ways : cannelloni, mousse and smoked, light cream with lime

Le foie gras de canard cuit au naturel, confiture d'oignons nouveaux 30 €
Duck liver cooked in the natural way, new onions jam

Transparence de tourteau, mousse de petits pois et aromates 24 €
Transparency of common edible crab, mousseline of peas and herbs

Soupe de moules froide à la citronnelle et au basilic, tomates multicolores confites 20 €
Cold mussel soup with lemongrass and basil, multicoloured candied tomatoes

 Salade de légumes croquants / Salad of crunchy vegetables 16 €

Poissons – Fishes


Le dos de cabillaud cuit meunière,
courgettes sautées au piment d'Espelette et chorizo, menthe fraîche 34 €
Back of cod cooked "meunière", pan fried zucchinis with Espelette pepper, fresh mint

Le filet de bar poêlé et ses petits farcis de légumes du marché, beurre de basilic 36 €
Fillet of sea bass and its small stuffed vegetables, basil butter

Le turbot cuit vapeur en croûte de tomates, fondue de tétragone à la noix de muscade,
tomate à la sarriette 38 €
Steamed turbot in tomato crust, summer spinach fondue with nutmeg

Le sandre poêlé, artichauts barigoule et févete, sauce vierge 36 €
Pike perch, artichoke barigoule and fevete, oil sauce

 Assiette de légumes retour du marché / Plate of vegetables 20 €

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

Viandes et volaille – Meats and poultry

- Le filet de bœuf Charolais, sauce au poivre de Selim, pommes Macaire et champignons des bois** 38 €
Filet 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 thyme 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€ - Supplément de 10€ pour le plateau de fromages

Amuse bouche

Appetizer

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

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

Selection of fresh and matured cheeses of our regions

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 « Grands Crus » 74€ - Supplément de 10€ pour le plateau de fromages

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

ou / or

Le foie gras de canard cuit au naturel, confiture d'oignons nouveaux

Duck liver cooked in the natural way, new onions jam

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

ou / or

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

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

ou / or

Le carré d'agneau cuit à basse température et ses asperges vertes au thym et tomates confites

Rack of lamb cooked at low temperature and green asparagus with thyme and preserved tomatoes

Plateau de fromages régionaux frais et affinés

Selection of fresh and matured cheeses of our regions

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

ou / or

Vacherin framboise cassis, chantilly vanille et fruits rouges

Raspberry and blackcurrant vacherin, vanilla and red fruits whipped 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.