

Les jours fruits et fleurs,

le vin rigole. Et nous avec.

Les jours racines ou

feuilles, il peut

éventuellement grimacer un  
tantinet alors on a la solution.

Où est passée la  
carafe ?

**CASTEL**  
DE TRES GIRARD



## BRUNCH

Tous les dimanches midi

39 €

## TABLE D'OLIVIER

Menu en 4 services en cuisine à côté du

Chef Olivier Perreaut

Sur réservation jusqu'à 12 personnes

50 €

## MENU LOUVETEAU

Sirop + Plat + Dessert

## MENU BOURGUIGNON

L'œuf parfait en Meurette

Poulet « Ludovic Maret » façon Gaston Gérard

Plateau de fromages (+ 10€)

Poire Pochée / épices, soupe de cassis / pinot noir

3 services 39 €

## MENU DU MIDI

2 services 24 €

3 services 28 €

Du lundi au vendredi