



INFORMATIONS

La taverne du château vous propose pour vos fêtes de fin d'année ses plats cuisinés en vente à emporter.

Commandes par téléphone ou sms au :

- 06.77.43.83.00

Ou

- 03.23.61.25.00

Retrait des commandes à la poissonnerie :

« Retour de pêches »

100 rue Camille Desmoulins

02120 Guise

Horaires :

24 décembre : 9h/18h

25 décembre : 9h30/12h

31 décembre : 9h/18h

« A la Taverne du château »

34 place de la poterne

02120 guise

1 Janvier : 10h/14h30



LA TAVERNE DU CHATEAU

DES PRODUITS FRAIS, DES
PRODUCTEURS LOCAUX,
DE LA SINCERITE A TABLE
ET DANS L'ASSIETTE

Gault &
Millau



TAVERNE DU CHATEAU
34 PLACE DE LA POTERNE
02120 GUISE





LES ENTREES

Boudins blancs aux oignons (par2) 7.50€

Foie gras de canard au gewurztraminer, pain aux noix et noisette maison, pâte de fruit céleri et pomme 22.00€

Tourte gibier, foie gras et cèpes 17.50€

Carpaccio de bar, note vanille tonka et agrumes 19.00€

Saucisson brioché saint jacques et saumon
crème au riesling 19.00€



Saucisson brioché de saint jacques et saumon



Tourte de gibier et foie gras, jus au porto



Pintade cuit sur coffre, cuisse confite glace de volaille à la vanille



Carpaccio de bar notes vanille tonka, agrumes



Bûche chocolat vanille noisette



Bûche clémentine

Ici pour 3 personnes

Ici pour 3 personnes



LES PLATS

RIS DE VEAU FUME,
GLACE DE MIEL DE FORET
AUX EPICES ET NOIX
TORREFIEES 33.00€

CHAPON DE
CHEZ « G.VERY »
A LA ROYALE, SAUCE AU
VIN JAUNE 26.00€

MEDAILLON DE HOMARD
ET SAUMON, VELOUTE
IODE MOULES ET SAFRAN
DU « CHATEAU DE
COUVRON » 26.00€

PINTADE DE LA « FERME DE
LA TROUEE » FILET ROTI
SUR COFFRE, CUISSE
CONFITE, GLACE DE
VOLAILLE A LA VANILLE 25.00€

DESSERTS :

BUCHE VANILLE, CAMEL,
NOISETTE 9.00€/pers

BUCHE CLEMENTINE 9.00/pers