

## *Nos entrées*

### *La Langoustine*

*Purée de Panais, écume de Chocolat blanc, fèves de Tonka  
(Supplément de 5.00 euros)*

*Ou*

### *Le Foie Gras*

*Cuit au naturel, Chutney de Coing et Pain de Miel Grillé  
(Supplément 7.00 euros)*

*Ou*

### *Le Petit Gris de Radinghem*

*Céleri, Butternut et Ail des Ours en Savarin*

*Ou*

### *Le Cœur de Saumon*

*Confit à l'Huile d'Olive, crémeux de Fenouil*

*Ou*

### *L'Huître Normande*

*Gelée de pommes vertes, curry, pamplemousse Champagne, kiwi avocat*

*Chaudes aux Poireaux*

*Ou*

### *Le Chou-Fleur*

*En Velouté, tartare de crevettes grises de nos Côtes aux agrumes*



## *Nos plats*

### *Le Pintadeau Fermier*

*Rôti, Mandarine, Chou rouge et Poire aux Séchuan vert*

*Ou*

### *Le Filet de Bœuf Normand*

*Morilles, Asperges Vertes de Provence, Gnocchi de Pomme de Terre*

*(Supplément 12.00 euros)*

*Ou*

### *L'Agneau Français*

*En Noisette, Fenouil, Houmous, Carottes des sables à l'ail des Ours*

*Ou*

### *La Saint Jacques*

*Rôtie, légumes racines, Topinambour et Beurre d'agrumes*

*Ou*

### *La Barbue*

*Côtes de Blettes, Chou-fleur fumé, céleri confit et lie de Vin*

*(Supplément de 5.00 euros)*

*Ou*

### *La Lotte*

*Aux Coquillages, Coriandre et Endive confite*



## *Nos desserts*

*La Cerise*

*Comme une Forêt Noire Revisitée*

*Ou*

*Le Thé Matcha*

*Dessert Signature*

*Ou*

*Le Kouign-amann*

*Comme un Millefeuille, crème vanille de Madagascar*

*Ou*

*La Pomme et la Poire*

*Riz au lait, émulsion de lait*

*Ou*

*Comme un Paris-Brest*

*Croquant Chocolat, crème de Chicorée*

*Ou*

*Le Plateau de Notre Maître Fromager*

*(Supplément de 7.00 euros)*

*\*Afin de réduire votre attente nous vous remercions de nous donner votre choix à la prise de Commande.*

## *Menu du Château*

*38.00 euros*

*(Service compris)*

