

## *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 Savorin*

*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*

### *La Lentille Beluga*

*En Potage, Chèvre et Magret Fumé*



## *Nos plats*

### *Le Veau*

*Côte de Veau de Lait aux agrumes et poivre de Sichuan vert,*

*Endive Carmine*

*Ou*

### *Le Filet de Bœuf Français*

*Gnocchis de pomme de Terre, échalotes confites, Champignons du moment*

*(Supplément 12.00 euros)*

*Ou*

### *Râble de Lapereau*

*Saveur Chicorée, abricots secs*

*Ou*

### *La Saint Jacques*

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

*Ou*

### *Pavé de Bar de Ligne*

*Rôti Chou-Fleur fumé et crème acidulée*

*Ou*

### *Le Blanc de Turbot Sauvage*

*Coulis de Langoustines à la Badiane, Gnocchi de Butternut, légumes racines*

*(Supplément de 5.00 euros)*



## *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)*

