

# *Menu du Château*

*35.00 euros*

*(Service compris)*

## *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 5.00 euros)*

*Ou*

### *Le Butternut*

*En Crème, Hareng et Jaune d'œuf Confit*

*Ou*

### *La Saint Jacques*

*En Carpaccio, Topinambour, ananas, pomme*

### *Le Choux Rave*

*Cravlax de Saumon d'Écosse au Tabac de Chicorée*

*Ou*

### *La Mangue*

*Crevettes, Avocats, en tarte fine*



## Nos plats

### *Le Veau*

*Longe Rôtie 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 10.00 euros)*

*Ou*

*Râble de Lapereau*

*Saveur Chicorée, abricots secs*

*Ou*

*Le Turbot*

*Rôti aux artichauts, céleri et Spinatta*

*(Supplément de 5.00 euros)*

*Ou*

*Pavé de Bar de Ligne*

*Rôti Chou-Fleur fumé et crème acidulée*

*Ou*

*Le Filet de Sole*

*Aux Champignons, pressé de poireaux et lie de Vin*



## 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*

*Comme un Paris-Brest*

*Croquant Chocolat, crème de Chicorée*

*Ou*

*Le Plateau de Notre Maître Fromager*  
*(Supplément de 5.00 euros)*

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