

LA CARTE

ENTREES

Velouté de Potiron et son Œuf poché, Délices Forestiers rôtis
21 €

Brouillade à la Tartufata et Truffe de la Saint-Jean
32 €

Aumônière d'Automne, farce Cochon et Aromates, velours de Panais
22 €

Carpaccio de Poulpe aux Agrumes, duo de Radis
25 €

Escalopes de Foie Gras poêlées, Morilles et Chutney
31 €

PLATS

Côte de Cochon Rustique, jus court au Romarin et Légumes du Primeur
35 €

Joue de Bœuf façon Rossini aux Morilles, Légumes de saison juste rôtis
48 €

Retour de Pêche, jus d'arêtes réduit au Fenouil et à l'Anis, Croûton de Rouille
35 €

Risotto Venere aux Gambas, Jus court Orange et Safran
38 €

Ravioles du Moment
29 €

SELECTION DE FROMAGES

14 €

*Assortiment de Fromages
sélectionnés par nos soins*

DOUCEURS 15€

Moelleux au Chocolat et sa Douceur glacée

Pavlova revisitée aux Saveurs du Moment

Chou Praliné, sorbet Praliné Citron Vert

*Douceur du Moment
Selon l'inspiration du Chef*

Menu du Château

55 €

Amuse-Bouche



Velouté de Potiron et son Œuf poché, Délices Forestiers rôtis

ou

Aumônière d'Automne, farce Cochon et Aromates, velours de Panais

ou

Carpaccio de Poulpe aux agrumes, duo de Radis



Côte de Cochon Rustique, jus court au Romarin et Légumes du Primeur

ou

Retour de Pêche, jus d'arêtes réduit au Fenouil et à l'Anis, Croûton de Rouille

ou

Ravioles du Moment



***Fromage de la Sélection
Supplément 7€***



La Douceur

***A choisir parmi les desserts de la Carte
Merci de passer commande en début de repas***

L'Epopée Gourmande

87 €

Amuse-Bouche



Carpaccio de Poulpe aux agrumes, duo de Radis



Brouillade à la Tartufata et Truffe de la Saint-Jean



Pause Rafraîchissante



Risotto Venere aux Gambas, jus court Orange et Safran

ou

Joue de Bœuf braisée façon Rossini aux Morilles, Légumes de saison rôtis



Fromage de la Sélection



La Douceur

***A choisir parmi les desserts de la Carte
Merci de passer commande en début de repas***

A La Flamme

Spécialités de Viandes cuites au four à charbon
Accompagnement assorti de saison
Sauces au choix : Poivre ou Morilles

Coquelet Entier env. 500gr
41 €

Pluma de Porc Ibérique env. 190gr
46 €

Entrecôte de Bœuf env. 300gr
52 €

Menu "Sur la Braise"
66 €

Escalope de Foie Gras poêlée, Morilles et Chutney

—
Demi Coquelet env. 250g

ou

Pluma de Porc Ibérique env. 160gr

ou

Entrecôte de Bœuf env. 180gr

—
Fromage de la Sélection (supplément 7€)

—
Dessert au Choix

Merci de passer commande en début de repas

Menu Arcus

29 €

Servi tous les midis du Mardi au Vendredi
Hors jours fériés

Plat



Dessert



Verre de Vin des Arcs

Suggestion du jour selon l'inspiration du Chef
et du Marché !

Prix Nets, Taxes et Service Inclus.