

La Carte



Entrées

L'ASPERGE 21€

Braisée au Charbon, en tartare aux Figues et Fraises, Hollandaise à l'Estragon

LA BETTERAVE 21€

Marinée en carpaccio, Feta, Fraise fraîche et vinaigrette à la Fraise, Pistaches et Noix

LE CEVICHE 25€

Véritable Leche de Tigre, mousseline de Patate Douce, Daikon et Fruit de la Passion

LA BURRATA 26€

Gaspacho du Soleil, tartare de Légumes, Nectarine façon Mostarda



Plats

LA SALADE DU CHATEAU 28€

Crème de Sucrine au Citron confit, Sucrine rôtie au charbon, Poulet en cuisson douce, Parmesan, Truffe d'Eté en copeaux et en vinaigrette

LA PECHE DU JOUR 33€

Mousseline de Patate Douce, Pak Choi grillé aux épices Cajun, Emulsion Citron Vert

LA JOUE DE BOEUF 34€

Rôtie au charbon puis confite 12 heures, mousseline de Brocoli au beurre noisette, Pommes Grenailles et jus corsé

LE T-BONE DE VEAU 46€

Mariné, saisi au charbon, Asperges, Pak Choi et Pois-chiches aux saveurs d'Orient

LA PÂTE DU MOMENT

Selon suggestion, consulter l'ardoise...



La Carte



Fromage

Délices de Biquette et de Vachette, et Herbes folles ...

15€

Desserts

Merci de passer commande en début de repas

L'ANANAS

En Carpaccio accompagné de son sorbet...

LE CHOCOLAT

Dacquoise, Croustillant Praliné et Mousse Onctueuse

LA TARTELETTE AUX FRUITS

De saison ...

Menu Enfants

jusqu'à 10 ans - 19€

*Plat et Dessert sur suggestion du Chef
boisson incluse*



Menu du Château

55€



Le Ceviche

*Véritable Leche de Tigre, mousseline de Patate Douce, Radis
Daikon et Fruit de la Passion*

Ou

La Betterave

*Marinée en carpaccio, Feta, Fraise fraîche et vinaigrette à la
Fraise Pistaches et Noix*



La Joue de Bœuf

*Rôtie au charbon puis confite 12 heures, mousseline de Brocoli au beurre
noisette, Pommes Grenailles et jus corsé*

Ou

La Pêche du Jour

*Mousseline de Patate Douce au Miel, Pak Choi grillé aux épices Cajun,
Emulsion Citron Vert*



Le Chocolat

Dacquoise, Croustillant Praliné et Mousse Onctueuse

Ou

La Tartelette

Aux Fruits de saison...



Fromage de la Sélection - supplément 7€



Menu du Marché

29€



*Proposé tous les midis du mardi au vendredi
Sauf jours fériés*

Plat et Dessert

Selon l'inspiration du Chef et du Marché !



Aux Beaux Jours ...

*Accordez-vous une parenthèse de gourmandise et de détente, et
profitez d'un accès piscine en complément de votre déjeuner ...*

*25€ / pers, sur réservation
de 11h à 16h30 (serviettes et transats inclus)*



Une Cuisine Maison et de Saison

*Liste des allergènes disponible auprès du personnel
Prix Nets - Taxes et Service compris*

