

La Carte



Entrées

LA SOUPE A L'OIGNON 19€

Gratinée au Parmesan, Croûton aillé

L'OEUF PARFAIT 22€

Champignons en 3 textures, émulsion au Lard fumé

LA RAVIOLE DE HOMARD 24€

Crème de Coco et Curry vert

LE FOIE GRAS 26€

Gelée de Mûre, Pain d'Epices, et crème glacée Oignon caramélisé Miso



Plats

LE RETOUR DE CHASSE

Selon arrivage ... Garniture de Saison

LE FILET DE LIEU NOIR 35€

Bouillon Dashi et Shiitaké, Courgettes sautées au Lard fumé déglacées au citron Vert

LA JOUE DE BOEUF 35€

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

LA CAILLE FARCIE 44€

Farcie au Foie Gras et Duxelle forestière, Mousseline de Pomme de Terre à la Truffe, Jus gourmand au Cassis

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

LA TARTE AUX POMMES 15€

Pomme en compotée et pochée, douceur glacée du moment

LA POIRE 15€

Pochée au vin rouge et aux épices, Chantilly au Mascarpone

LE SOUFFLE MINUTE AU CHOCOLAT 17€

Douceur glacée du moment

Menu Enfants

jusqu'à 10 ans - 19€

*Plat et Dessert sur suggestion du Chef
boisson incluse*



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 !



Prolonger le plaisir ...

*Accordez-vous une parenthèse de gourmandise et de détente, et profitez d'un massage
ou d'un accès au Spa privatisable en complément de votre repas ...*

Massage solo à partir de 130€, en duo à 240€

Spa privatisé 90 min, plateau d'accueil Détox et Gourmandise 90€/2pers



Une Cuisine Maison et de Saison

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



Menu du Château

55€



La Soupe à l'Oignon

Gratinée au Parmesan, Croûton aillé

Ou

L'Œuf Parfait

Champignons en 3 textures, émulsion au Lard fumé



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

Bouillon Dashi et Shiitaké, Courgettes sautées au Lard fumé déglacées au Citron Vert



La Tarte aux Pommes

Pomme en compotée et pochée, douceur glacée du moment

Ou

La Poire

Pochée au vin rouge et aux épices, Chantilly au Mascarpone



Fromage de la Sélection - supplément 7€



Menu Dégustation

79€



Le Foie Gras

Gelée de Mûre, Pain d'épices, crème glacée Oignon caramélisé Miso



La Raviole de Homard

Crème Coco - Curry vert



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

Bouillon Dashi et Shiitaké, Courgettes sautées au Lard fumé déglacées au
Citron Vert



Le Fromage

Délices de Biquette et Vachette



La Douceur

A choisir parmi les desserts de la carte



Menu du Chasseur

95€

Disponible selon arrivage

Le Foie Gras

Gelée de mûres, pain d'épices et crème glacée maison aux oignons
caramélisés et Miso



L'Œuf Parfait

Champignons en 3 textures, émulsion au Lard Fumé



Le Retour de Chasse

Consulter l'Ardoise...



La Douceur

A choisir parmi les desserts de la carte

