

La Carte

Entrées



LA PASTILLA D'AGNEAU CONFIT 25 €

Effiloché aux Mendiants, condiment Kumquat, crémeux de patate douce à la Vanille
Bourbon, jus court aux épices douces

L'ŒUF PARFAIT A 64°C 23 €

Crème de Petits Pois primeurs à l'essence de Truffe, Guanciale croustillant et Noisettes
torréfiées

LES GAMBAS SNACKEES 25 €

Jus de carapaces infusé à la Citronnelle, tombée de légumes croquants, jeunes pousses

LA SAINT JACQUES DE LA BAIE 26 €

En Carpaccio, pomme Granny Smith, Caviar Arënkhä



Plats

LE PALERON DE VEAU 37€

Braisé fondant, pressé de Pomme de Terre à la fleur de sel, légumes glacés et jus corsé à
l'Ail Noir

L'ÉPAULE D'AGNEAU 39 €

A la braise puis confite, Mousseline de panais onctueuse, Carottes fanes rôties au Miel de
fleurs, jus réduit à la Sarriette

LE RÔTI DE BAUDROIE A LA SPIANATA 39 €

Lotte bardée de charcuterie calabraise piquante
Asperges vertes juste saisies, fine purée au citron confit et jus aux olives Taggiasche

LES LINGUINE A LA TRUFFE 39€

Mascarpone, Pecorino affiné et copeaux de Truffe



La Carte

Fromage

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

15€



Desserts

Merci de passer commande en début de repas

LA POMME EN TROMPE-L'ŒIL 16 €

*Confite au Calvados, bavaroise à la Vanille de Madagascar, Sablé
Breton pur beurre*



L'EXOTIQUE 16 €

Entremets Passion, Mangue et Ananas, Dacquoise Coco

LE FINGER GIANDUJA 18 €

Craquant praliné et Noisettes du Piémont, ganache fondante Gianduja

Menu Enfants

jusqu'à 10 ans - 19€

*Plat et Dessert sur suggestion du Chef
boisson incluse*



Menu du Château

55€



Les Gambas Snackées

Jus de carapaces infusé à la Citronnelle, tombée de légumes croquants, jeunes pousses

Ou

L'Œuf Parfait à 64°C

Crème de Petits Pois à l'essence de Truffe, Guanciale croustillant et Noisettes torréfiées



Le Paleron de Veau Braisé fondant

Pressé de Pomme de Terre à la fleur de sel, légumes glacés et jus corsé à l'Ail Noir

Ou

Le Rôti de Baudroie à la Spianata

Lotte bardée de charcuterie calabraise piquante, Asperges vertes juste saisies, fine purée au citron confit, jus aux Olives Taggiasche



La Pomme en Trompe-L'Œil

Confit au Calvados, Bavaroise à la Vanille de Madagascar, sablé breton pur beurre

Ou

L'Exotique

Entremets Passion, mangue et ananas, Dacquoise moelleuse à la noix de coco

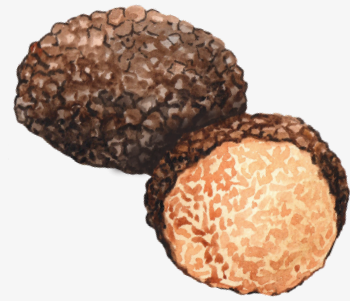


Fromage de la Sélection - supplément 7€



Menu Dégustation

79€



La Pastilla d'Agneau confit

Effiloché aux Mendiants, condiment Kumquat, crémeux de patate douce à la Vanille Bourbon, jus court aux épices douces



La Saint Jacques de la Baie

En Carpaccio, pomme Granny Smith, Caviar Arënkha



Le Paleron de Veau Braisé fondant

Pressé de Pomme de Terre à la fleur de sel, légumes glacés et jus corsé à l'Ail Noir

Ou

Le Rôti de Baudroie à la Spianata

Lotte bardée de charcuterie calabraise piquante, Asperges vertes juste saisies, fine purée au citron confit, jus aux Olives Taggiasche



Le Fromage

Délices de Biquette et Vachette



La Douceur

A choisir parmi les desserts de la carte



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*

