

La Carte



Les Entrées

LE CAPPUCCINO DE CEPES ET FOIE GRAS 28 €

Royale de Cèpes et Foie Gras poêlé,
Emulsion légère au siphon et poudre de Cèpes



LE PRESSE CHAUD DE PINTADE 25 €

Cuisse confite aux Dattes et Noisettes torréfiées, sabayon onctueux au
Vin Jaune

LE POULPE ET LA SPIANATA 24 €

Tentacules rôtis et "Spianata Piccante", jus corsé au Citron confit et
gel rafraîchissant au Yuzu

LES SAINT-JACQUES EN VOILE DE RADIS NOIR 26 €

Tartare de Noix fraîches au Citron de Menton, fines lamelles de
Radis Noir croquant, condiment Granny Smith-Raifort, huile de
Persil plat



La Carte

Les Plats



LE POULPE RÔTI ET LAQUE 38 €

Mousseline de Potimarron, Poireau braisé au Xérès, condiment Cassis-Ecorce d'Orange, jus corsé aux bardes de Saint-Jacques

LES SAINT-JACQUES NACREES 39 €

Mousseline de Céleri Rave au beurre noisette, émulsion de Sous-bois au Lard fumé et huile d'Aneth, pickles de Poire et chips de Topinambour



LA POMME DE RIS DE VEAU BRAISEE 41 €

Crèmeux de Topinambour au beurre noisette, Oignons Grelots confits au vinaigre de Xérès, et jus corsé lié à la Moëlle

LE PAVE DE PALERON DE BOEUF BRAISE 39 €

Confit 12 heures puis laqué, crèmeux de Carottes au Gingembre, pickles d'Echalote rose, Pomme Dauphine, et jus de braisage corsé aux baies de Genièvre

LE RISOTTO DE POTIMARRON, GUANCIALE ET CHÂTAIGNES 32€

Riz Carnaroli à la mousseline de Potimarron, éclats de Châtaignes torréfiées, chiffonnade de Guanciales croustillant et jus de viande corsé



La Carte

Les Fromages



LE CHEVRE AFFINE 14 €

*Siphon crémeux de chèvre affiné, fruit de saison rôti au Miel,
et crumble au Romarin*

LES FROMAGES AFFINES 16 €

Sélectionnés par nos soins, Chutney du moment et éclats de Noix caramélisées



Desserts

Merci de passer commande en début de repas

LE DÔME CHOCOLAT GRAND-CRU ET CLEMENTINE CORSE 17 €

*Mousse légère au Chocolat noir, crémeux à la Clémentine Corse, croustillant au
Grué de Cacao, et Dacquoise Noisette*

LE MONT-BLANC MARRON ET CASSIS 15 €

*Meringue craquante, crème de Marron d'Ardèche, insert au Cassis,
Crème fouettée à la Vanille Bourbon*

L'AUTOMNAL CITROUILLE, PAIN D'EPICES ET KUMQUAT 15 €

*Biscuit Madeleine au Pain d'Epices, crémeux Citrouille, Kumquats confits et
éclats de Gingembre*



Menu du Château

54€



Le Pressé chaud de Pintade

Cuisse confite aux Dattes et Noisettes torréfiées, sabayon onctueux au Vin Jaune

Ou

Les Saint-Jacques en voile de Radis Noir

Tartare de Noix fraîches au Citron de Menton, fines lamelles de Radis Noir croquant, condiment Granny Smith-Raifort, huile de Persil plat



Le Poulpe rôti et laqué

Mousseline de Potimarron, Poireau braisé au Xérès, condiment Cassis-Ecorce d'Orange, jus corsé aux bardes de Saint-Jacques

Ou

Le Pavé de Paleron de Boeuf braisé

Confit 12 heures puis laqué, crémeux de Carottes au Gingembre, pickles d'Echalote rose, Pomme Dauphine et jus de braisage corsé aux baies de Genièvre



La Douceur

À choisir parmi les desserts de la carte
Merci de passer commande en début de repas



Fromage de la Sélection
supplément 7€





Le Cappuccino de Cèpe et Foie Gras

Royale de Cèpes et Foie Gras poêlé, Emulsion légère au siphon
et poudre de Cèpes



Le Poulpe et la Spianata

Tentacules rôtis et "Spianata Piccante", jus corsé au Citron confit et gel rafraîchissant
au Yuzu



Les Saint-Jacques Nacrées

Mousseline de Céleri Rave au beurre noisette, émulsion de Sous-bois au Lard
fumé et huile d'aneth, pickles de Poire et chips de Topinambour

Ou

La Pomme de Ris de Veau braisée

Crèmeux de Topinambour au beurre noisette, Oignons Grelots confits au vinaigre
de Xérès, et jus corsé lié à la Moëlle



Le Chèvre Affiné

Siphon crèmeux de chèvre affiné, fruit de saison rôti au Miel,
et crumble au Romarin



La Douceur

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



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 !



Menu Enfants
jusqu'à 10 ans - 19€

Plat et Dessert sur suggestion du Chef, boisson incluse



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

Spa privatisé 90 min, plateau d'accueil Détox et Gourmandise 95€/2pers



Une Cuisine Maison et de Saison

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

