

LA CARTE

Pour débiter...

*Foie gras de canard épicé, cuit au torchon, croustillant au pain d'épices,
chutney de Griottines et pomme Granny-Smith en gelée* 39 €
Foie gras with spices, cooked in a cloth, crispy gingerbread, cherry chutney and Granny-Smith jelly

*Sur un risotto de céleri et son velouté aux deux truffes,
baluchon d'œuf poché à la tuber melanosporum* 57 €
On celery risotto and its two truffles sauce, truffled poached egg

*Tournedos de homard bleu, au lard, bisque à ma façon,
grafitti de chou-fleur, huile à la noix de coco* 55 €
Fillet of blue lobster, with bacon, cauliflower, and coconut oil

*Langoustines poêlées, sous une fine feuille de pâte fraîche,
mousseline de petit pois, minestrone de légumes aux 9 épices* 45 €
Fried scampis, under a thin leaf of fresh dough, muslin of peas, minestrone of vegetables with 9 spices

*Escalope de foie gras de canard en croûte de riz soufflé, galette de maïs frais,
réduction de Xérès* 41 €
Slice of foie gras with a puffed rice crust, fresh corn cake, Xerès dressing

... A suivre...

*Filet de barbu cuit dans un beurre blanc au Champagne rosé,
ravioles de poireau au galanga et à l'encre de seiche* 60 €
Brill fillet in a butter sauce with rosé Champagne, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink

Saint-Pierre, légumes croquants et confits, pois chiche et émulsion façon tajine 62 €
John Dory, crunchy and confied vegetables, chickpeas with a tajine style emulsion

Pintade fermière de Julien : 62 €
le suprême en croûte de noix et la cuisse en chou farci
Farmer guinea fowl: the fillet with a walnut crust and the thigh like a stuffed cabbage

*Noisette de chevreuil rôtie, escalope de foie gras de canard poêlée,
purée de gratin de potiron et gelée tiède d'une sangria* 63 €
*Noisette of roasted roe venison, pan-fried foie gras escalope,
baked pumpkin puree, slightly warm jelly of a sangria*

Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française

Les suggestions du Chef Stéphane Andrieux...

Les coquilles Saint Jacques rôties, 60 €
fin ragoût de cèpes du Pays et racines de persil
Roasted scallops, stew of rich mushrooms and parsley

Lièvre « à la royale », racines de cerfeuil, pâtes Calamarata et purée de panais 68 €
Hare « a la royale » with foie gras and truffles, chervil roots, Calamarata pasta and parsnip puree

... Les Fromages...

Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2007 21 €
Cheese board selection

... et pour finir, les créations de notre pâtissier Marc

Comme un opéra fort en chocolat, glace rhum-Tonka 21 €
Like an "opera" cake, rhum and Tonka ice-cream

Caractère cacao Domori 62% , sauce chocolat badiane 21 €
Dessert with cacao Domori, chocolate and badian cream

Petit entremet coco-mangue et sésame noir 21 €
Dessert with coconut and mango, black sesame

Pomme Royal-Gala et chocolat dulcey, sorbet orange et poivre long, sirop épicé 21 €
Royal-Gala apple and dulcey chocolate, orange and pepper sorbet, spicy syrup

Délice de marrons aux agrumes 21 €
Delight of chestnuts with citrus fruits

Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française

MENU

Délices salées et sucrées

96 Euros

(Menu servi pour l'ensemble de la table)

(Menu served for the whole table)

*Escalope de foie gras de canard en croûte de riz soufflé,
galette de maïs frais, réduction de Xérès*
Slice of foie gras with a puffed rice crust, fresh corn cake, Xerès dressing

Ou/Or

*Tournedos de homard bleu, au lard, bisque à ma façon,
grafitti de chou-fleur, huile à la noix de coco*
Fillet of blue lobster, with bacon, cauliflower, and coconut oil

Ou/Or

*Langoustines poêlées, sous une fine feuille de pâte fraîche,
mousseline de petit pois, minestrone de légumes aux 9 épices*
Fried scampis, under a thin leaf of fresh dough, muslin of peas, minestrone of vegetables with 9 spices

*Filet de barbue cuit dans un beurre blanc au Champagne rosé,
ravioles de poireau au galanga et à l'encre de seiche*
Brill fillet in a butter sauce with rosé Champagne, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink

Ou/Or

Pintade fermière de Julien :

le suprême en croûte de noix et la cuisse en chou farci
Farmer guinea fowl: the fillet with a walnut crust and the thigh like a stuffed cabbage

Ou/Or

Lièvre « à la royale », racines de cerfeuil, pâtes Calamarata et purée de panais
Hare « a la royale » with foie gras and truffles, chervil roots, Calamarata pasta and parsnip puree

Sélection de fromages régionaux affinés
Cheese board selection

Ou/Or

Petit entremet coco-mangue et sésame noir
Dessert with coconut and mango, black sesame

Ou/Or

Caractère cacao Domori 62% , sauce chocolat badiane
Dessert with cacao Domori, chocolate and badian cream

Ou/Or

Pomme Royal-Gala et chocolat dulcey, sorbet orange et poivre long, sirop épicé
Royal-Gala apple and dulcey chocolate, orange and pepper sorbet, spicy syrup

Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française

MENU
Déjeuner
50 Euros

*(servi au déjeuner uniquement)
(only for lunch)*

*une entrée, un plat, un dessert proposé par le chef
one first course, one main course and one dessert proposed by our Chef*

MENU
Enfant
30 Euros

*(jusqu'à 10 ans)
(up to age 10)*

*un plat, un dessert suggéré par le Chef
one main course and one dessert suggested by our chef*

~~~~

**ALLERGIES / INTOLERANCES**  
**Food Restrictions**

*Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes  
N'hésitez pas à en informer notre Maître d'Hôtel*

*Our dishes may contain some allergens  
Do not hesitate to inform our headwaiter*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*

**MENU**  
**Des Grands Classiques du Château**

130 Euros  
(hors boissons)  
(without drinks )

*(Menu servi pour l'ensemble de la table)*  
*(Menu served for the whole table)*

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table  
jusqu'à 13 heures pour le déjeuner et jusqu'à 21 heures pour le dîner..*  
*(Menu served for the whole table until 1:00 P.M. for lunch and 9:00 P.M. for dinner)*

*Escalope de foie gras de canard poêlée en croûte de noix et sésame,  
marmelade et gelée de pomme verte au safran, sorbet Granny-Smith*  
*Pot roasted slice of foie gras with a walnut and sesame crust,  
green apple marmalade and jelly with saffron, Granny-Smith sorbet*

\*\*\*

*Sur un risotto de céleri et son velouté aux deux truffes,  
baluchon d'œuf poché à la tuber melanosporum*  
*On celery risotto and its two truffles sauce, truffled poached egg*

\*\*\*

*Les coquilles Saint Jacques rôties,  
fin ragoût de cèpes du Pays et racines de persil*  
*Roasted scallops, stew of rich mushrooms and parsley*

\*\*\*

*Noisette de chevreuil rôtie,  
purée de gratin de potiron et gelée tiède d'une sangria*  
*Noisette of roasted roe venison, baked pumpkin puree, slightly warm jelly of a sangria*

\*\*\*

*Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier  
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2007*  
*Cheese board selection*

\*\*\*

*Délice de marrons aux agrumes*  
*Delight of chestnuts with citrus fruits*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises*  
*After dessert*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*