

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
- Poupetons de fleurs de courgettes farcis de crabe royal de Kamtchatka,
servis avec un velouté glacé à la noix de muscade* 45 €
Stuffed baby marrow flowers with crab, served with a nutmeg iced sauce
- Tronçons de homard bleu servis tièdes, pinces et entre-pinces en Cannelloni croustillant
façon guacamole, sorbet tomate au vinaigre de framboise* 55 €
*Slightly warm slices of blue lobster, claws in crusty Cannelloni pasta like a guacamole recipe,
tomatoe with raspberry vinegar sorbet*
- 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

... A suivre...

- Dos de lieu jaune « Ikejime », fèves et framboises à l'anguille fumée,
dariole de macaroni façon brandade* 55 €
*Yellow pollack "Ikejime", beans and raspberries with smoked eel,
macaroni pasta tartlet like a salt-cod fish pie*
- Saint-Pierre, légumes croquants et confits, pois chiche et émulsion façon tajine* 62 €
John Doryt, crunchy and confied vegetables, chickpeas with a tajine style emulsion
- Selle d'agneau « du Quercy » au combava,
tartelette crousti-fondante aux petits pois, poudre d'olives en assaisonnement* 63 €
Saddle of lamb with kaffir lime, baby crispy and melting tartlet with young garden peas, olive powder
- Epaisse côte de veau « élevé sous la mère »,
condiment au raifort et genièvre, pomme de terre de grenaille de l'Ile de Ré* 65 €
Veal chop, raifort and juniper chutney and potatoes
- Millefeuille de bœuf « d'Aubrac » et foie gras au vin de Cahors,
compression boulangère et pommes de terre soufflées* 68 €
Millefeuille of beef and foie gras, potatoes superposition and soufflé, and red wine sauce

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

Les suggestions du Chef Stéphane Andrieux...

Belle paume de ris de veau, purée d'épinard à l'oseille, et jus aux aromates 65 €
A nice veal sweetbread, spinach purée with sorrel, aromatic juice

Canette de Challans en tournedos, sous une croûte de sésame, 64€
petits navets primeurs acidulés aux fruits secs
Fillet steak of Duckling from Challans, in sesame's crust, early small turnips with dry fruits

Homard bleu aux pommes de terre de Noirmoutier à l'ail, 69 €
jus de viande au beurre de corail
Blue lobster, garlic potatoes, meat gravy sauce and coral butter

Le carré d'agneau simplement rôti, et ses petits farcis 63 €
Roasted rack of lamb, and small stuffed

... 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

Autour du miel du Château, le délice aux pêches 21 €
The peach delight, honey from our garden

Fruits rouges et noirs : 21 €
Opalines croustillantes et sorbet aux baies de Tasmanie, gelée au Champagne
Red fruits sorbet and crispy opaline, Champagne jelly

Croustillant de fraises à la pistache 21 €
Strawberries crusty with pistachio

Figues pochées au Malbec de Cahors, 21 €
crèmeux Namelaka au citron vert, glace au fromage blanc
Poched fig with red wine, lime Namelaka, white cheese ice cream

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)

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

Ou/Or

*Poupetons de fleurs de courgettes farcis de crabe royal de Kamtchatka,
servis avec un velouté glacé à la noix de muscade*

Stuffed baby marrow flowers with crab, served with a nutmeg iced sauce

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

*Dos de lieu jaune « Ikejime », fèves et framboises à l'anguille fumée,
dariole de macaroni façon brandade*

*Yellow pollack "Ikejime", beans and raspberries with smoked eel,
macaroni pasta tartlet like a salt-cod fish pie*

Ou/Or

*Selle d'agneau « du Quercy » au combava,
tartelette crousti-fondante aux petits pois, poudre d'olives en assaisonnement*

*Saddle of lamb with kaffir lime,
baby crispy and melting tartlet with young garden peas, olive powder*

Ou/Or

*Canette de Challans en tournedos, sous une croûte de sésame,
petits navets primeurs acidulés aux fruits secs*
*Fillet steak of duckling from Challans, in sesame's crust,
early small turnips with dry fruits*

Sélection de fromages régionaux affinés

Cheese board selection

Ou/Or

*Figues pochées au Malbec de Cahors,
crémeux Namelaka au citron vert,
glace au fromage blanc*

Poched fig with red wine, lime Namelaka, white cheese ice cream

Ou/Or

Autour du miel du Château, le délice aux pêches
The peach delight, honey from our garden

Ou/Or

Croustillant de fraises à la pistache
Strawberries crusty with pistachio

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*

\*\*\*

*Homard bleu aux pommes de terre de Noirmoutier à l'ail,  
jus de viande au beurre de corail*  
*Blue lobster, garlic potatoes, meat gravy sauce and coral butter*

\*\*\*

*Côte d'agneau du Quercy, simplement rôtie, et ses petits farcis*  
*Roasted lamb chop, and small stuffed*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Fruits rouges et noirs :*  
*Opalines croustillantes et sorbet aux baies de Tasmanie, gelée au Champagne*  
*Red fruits sorbet and crispy opaline, Champagne jelly*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises*  
*After dessert*

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