

MENU DÉCOUVERTE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

45€

Supplément Fromage + 8€

ENTRÉE

LE CELERI

Purée de céleri à la fève de tonka sauté de champignons éclats de noisettes, chips de panais aux épices

-

LE CANARD

Canard en deux façons focaccia aux saveurs de patates douce et cacahuètes

-

L'OEUF

Oeufs de caille, veloute de brocolis, tagliatelles de courgettes carottes vinaigrettes à l'huile de noix et vinaigre de cidre

PLAT

LA DORADE

Filet de dorade aux saveurs d'automne, coulis de potimarrons et sautée de pommes grenailles

-

LA PINTADE

Suprême de pintade aux gewurtzraminer, salsifis caramélisé au parfum des bois

-

LE PANAIS

Panais braisé et ail, fondu de potager à l'huile de truffes

DESSERT

LA FIGUE

Figue rôtie, croustillant à l'espuma de cassis, glace vanille

-

CHOCOLAT AGRUMES

Mini tartelettes chocolat, sorbet orange sanguines et fraîcheur de citron vert

-

LE COING

Coing poché au miel, chantilly de marrons, craquant de noisette

TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ 15€ EN SUPPLEMENT DU MENU

MENU DU CHÂTEAU

Entrée + Poisson + Viande + Dessert **69€**
Supplément Fromage + 8€

Amuse Bouche de Bienvenue

ENTRÉE

LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras maison, en duo pain d'épices et mûres
(Allergènes 7.3)

POISSON

LE LIEU

Pave de lieu sur peau, cressonnière et endives glacée aux girolles
(Allergènes 4.9.5.1)

VIANDE

LE VEAU

Grenadin de veau snaké potiron au beurre de romarin et miel
(Allergène 9)

DESSERT

LA POMME

En trilogie, croustillant, mousseux et glacée
(Allergènes 1.9.15)

Coing poché au miel, chantilly de marrons, craquant de noisette
(Allergènes 1.9.15.3)

TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ 15€ EN SUPPLEMENT DU MENU

LA CARTE

LES ENTRÉES

LE CELERI

18€

Puree de céleri a la fève de tonka sauté de champignons éclats de noisettes, chips de panais aux épices
(Allergènes 1.2)

LE FOIE GRAS

24€

Terrine de foie gras maison, en duo pain d'épices et mures
(Allergènes 7.3)

LE CANARD

22€

Canard en deux façons focaccia aux saveurs de patates douce et cacahuètes
(Allergènes 1.8.9)

L'OEUF

18€

Oeufs de caille, veloute de brocolis, tagliatelles de courgettes carottes vinaigrettes a l'huile de noix et vinaigre de cidre
(Allergènes 15.3.1.9)

L'ESCARGOT *

22€

Montgolfière d'escargots en croûte, tombée de girolles et potiron confit, légèrement crème
(Allergènes 6.5.1.9)

*Ce plat est réalisé à la minute pour garantir toute sa fraîcheur il faudra patienter une vingtaine de minutes.

LA CARTE

LES PLATS

BOUCHÉE À LA REINE

25€

Bouchée à la reine feuilletage maison, sauce aux champignons
(Allergènes 1.9.5)

LA DORADE

26€

Filet de dorade aux saveurs d'automne, coulis de potimarrons
et sautée de pommes grenailles
(Allergènes 4.9.1)

LE LIEU

26€

Pave de lieu sur peau, cressonnière et
endives glacée aux girolles
(Allergènes 4.9.5.1)

LA PINTADE

29€

Suprême de pintade aux gewurtzraminer, salsifis
caramélisé au parfum des bois
(Allergène 2.1.5.9)

LE VEAU

34€

Grenadin de veau snaké potiron au beurre de
romarin et miel
(Allergène 9)

LE PANAIS

24€

Panais braisé et ail, fondu de potager à l'huile de
truffes
(Allergène 5)

MENU ENFANT

PLAT

16€

Nuggets maison ou Steak haché accompagné de frites

DESSERT

Coupe de glace au choix ou Cake au citron et crème anglaise

LES DESSERTS

ASSIETTE FROMAGES	12€
L'assiette de fromages affinés accompagnée d'une salade du moment (3 sortes)	
LA FIGUE	12€
Figue rôtie, croustillant a l'espuma de cassis, glace vanille (Allergènes 1.9.15)	
LA POMME	14€
En trilogie, croustillant, mousseux et glacée (Allergènes 1.9.15)	
CHOCOLAT AGRUMES	15€
Mini tartelettes chocolat, sorbet orange sanguines et fraîcheur de citron vert (Allergènes 1.9.15)	
LE COING	12€
Coing poché au miel, chantilly de marrons, craquant de noisette (Allergènes 1.9.15.3)	
CAFE DESSERT	15€
Expresso, espuma cassis, tartelette chocolat, glace vanille (Allergènes 1.9.15)	
DAME BLANCHE MAISON	11€
Glace Vanille et sauce chocolat avec chantilly	
CHOCOLAT LIEGEOIS MAISON	11€
Glace et sauce Chocolat avec chantilly	

GLACES ET SORBET	6€ Deux boules	8€ Trois boules
Glace : vanille, chocolat, pistache, Sorbet : citron, fraise, framboise, mirabelle		
Colonel (avec alcool)	—————>	9.50€
Glace Citron, Vodka		
Coupe Lorraine (avec alcool)		
Glace Mirabelle avec liqueur Mirabelle		

LES CAFES

Expresso	3.00€	Café au lait	5.50€
Double Expresso	3.50€	Irish Coffee	12.00€
Café Lungo	3.00€	Thé / Infusion	5.00€
Cappuccino	5.00€	Chocolat Chaud	5.50€
Latte Macchiato	5.50€	Chocolat Viennois	6.00€

CARTE DES ALLERGENES

- 1 . GLUTEN
- 2 . SULFITES
- 3 . FRUITS A COQUES “ NOISETTES ... “
- 4 . POISSON “ LIEUX / DORADE / SAUMON / CABILLAUD ...
- 5 . CHAMPIGNONS
- 6 . MOLUSQUES “ ESCARGOTS ...”
- 7 . CELERI
- 8 . ARACHIDE
- 9 . LACTOSE
- 10 . MOUTARDE
- 11 . SESAME
- 12 . SOJA
- 13 . CRUSTACE
- 14 . LUPIN
- 15 . OEUFS