

MENU DU CHÂTEAU

Amuse Bouche + Entrée + Le poisson + La Viande + Dessert : 85€

AMUSE BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE

Le foie gras en deux façon

*Terrine maison, foie gras poêlé, brioche dorée et mirabelles au
crémant de Schengen (Allergènes 1,2,9)*

LE POISSON

*Cabillaud sauce verte, carottes façon risotto aux agrumes
(Allergènes 1,2,9)*

LA VIANDE

*Bœuf, compression de pommes de terre et poivre
Sichuan (Allergènes 2,9)*

DESSERT

*Croustillant de fraises et chantilly basilic,
caramel de fraise (Allergènes 2,9)*

Menu unique pas de changement possible

MENU DU PRINTEMPS

Entrée + Plat + Dessert : 55 €



AMUSE BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE

Chaud froid de tofu

Tofu et soja, sauté de chou pak choï, vinaigrette de Wasabi, tomates estivale (Allergènes 12)

PLAT

Harmonie de Printemps

Harmonie de légumes printanier, infusion de Sichuan et thym réduit (Allergènes 7)

DESSERTS

Panna cotta au lait de coco, pomme rôtie au café (Allergènes 2,3)

ou

Coque de chocolat et rhubarbe aux arômes de rose (Allergènes 1,2,3,9)



: Adapté sans gluten, sans lactose, ni produit animal

ENTRÉES

Foie gras en deux façons 26€

Terrine maison, foie gras poêlé, brioche dorée et mirabelles au crémant de Schengen (Allergènes 1.2.9)

L'Asperge 26€

Asperges glacées à l'eau de mer, pièces de homard, bisque légère, pointe de yuzu (Allergènes 4.9.7.13)

Le tourteau 22€

Houmous de choux-fleur, ballotine de courgettes au tourteau et ciboulette fraîche (Allergènes 1a,4.9.13)

Chaud-froid de Tofu 18€ 

Tofu et soja, sauté de chou pak choï, vinaigrette au wasabi, tomates estivales (Allergènes 12)

PLATS

La volaille 28€

Suprême de volaille farci aux poireaux, légèrement truffé (Allergènes 2.3.5.9)

Le Cabillaud 26€

Dos de cabillaud snacké sur peau, sauce verte, carottes façon risotto aux agrumes (Allergènes 4,9)

Le Boeuf 36€

Compression de pommes de terre, jus réduit de betterave et poivre de Sichuan (Allergènes 2,9)

Le printemps 22€ 

Harmonie de légumes printaniers, infusion de Sichuan au thym réduit (Allergènes 7)



: Adapté sans gluten, sans lactose, ni produit animal

DESSERTS

La Coque 15€

Coque Chocolat et rhubarbe à la saveur de rose
(Allergènes 1.2.3.9)

Fraises au basilic 15€

Croustillant de fraises et chantilly basilic, caramel de fraise
(Allergènes 1.2.3.9)

Les fruits en déclinaison 15€

Gelée de pommes, délice de mangue à la vanille, fruits frais

La Panna Cotta 12€



Panna cotta au lait de coco, pommes rôties au café
(Allergènes 7)



: Adapté sans gluten, sans lactose,
ni produit animal

DESSERTS

Coupe du château 12,50€

Glace Vanille, Chocolat et café, cookie, coulis de caramel et chantilly
(Allergènes 1,9)

Coupe Alcoolisée 13,50€

Colonel : Sorbet Citron et Vodka

Lorraine : Sorbet Mirabelle + Eau de vie Mirabelle

Coupe du verger 12€

Sorbet framboise, fraise, citron, coulis de fruits rouges et chantilly
(Allergènes 9)

Glace et sorbet

2 Boules 6€ 3 boules 9€

Glaces : Vanille, Chocolat, Café et Pistache (Allergène 9)

Sorbets : Framboise, Fraise, Citron et Mirabelle

MENU ENFANT

Plat

18€

Jambon Frites

Steak Frites

Assiette de Légumes

Pavé de saumon et frites

Dessert

Boule de glace au choix

Gauffre au chocolat