

## Partez à la découverte de nos plats à la carte

### Les entrées ...

L'assiette des deux foies gras de canard du Château :

En lobe au laurier et au jambon de jeune sanglier **31.00**

Escalope de foie gras de canard poêlée de Mélny-Le-Grand,

Son chutney de pommes granny et son lait mirabelle **31.00**

Moules de bouchot sur une purée de panais et citron confit,

Etuvée de carottes sanguines et sauce au tandoori **23.50**

Tartare de noix de St-Jacques aux agrumes sur sa purée de panais au yuzu **25.00**

### Les plats ...

Filet de bar rôti sur peau, ses carottes safranées et sa crème échalote **30.00**

Queues de langoustines rôties, poivrons poêlés sauce soja et pousse, son fumet **27.50**

Filet de dorade royale rôti sur peau, sur son écrasé de pomme de terre à l'olivade,

Tomates au basilic et sa crème **24.00**

Noix de coquilles St-Jacques roussies, sa purée de panais et sa crème aux truffes **30.00**

Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé : suprêmes émincés et cuisses rôties, son jus **32.00**

Pavé de filet de bœuf rôti sur chair, pommes grenailles, petits légumes et jus de rôti **32.00**

Émincé de filet de canette cuit rosé, mirabelles du verger et son verjus **25.00**



Les senteurs de nos campagnes **17.50**



Les desserts ... (à commander en début de repas) **16.50**

Bavaroise coco, crémeux mandarine et ses quartiers pochés, son sorbet mandarine

Millefeuille chocolat et son crémeux chocolat lait sur son biscuit cake, émulsion chocolat

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat et émincé de fruits rouges

La palette de glace et sorbet maison

## Menu Saveur à 50 Euros

Moules de bouchot sur une purée de panais et citron confit,  
Etuvée de carottes sanguines et sauce au tandoori



Filet de canette cuit sur peau,  
Pépinettes à la crème réduite, jus de rôti



Chèvre frais de Vaux-Les-Palameix,  
Sa fleurette à la ciboulette

Ou les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Bavaroise coco, crémeux mandarine et ses quartiers pochés,  
Son sorbet mandarine

## Menu Dégustation à 84 Euros ou 70 Euros

(70 Euros choix de deux plats parmi les trois premiers proposés)

Foie gras de canard des Landes cuit au naturel,  
Sa gelée et confiture de tomate



Filet de bar rôti sur peau, ses carottes safranées et sa crème échalote



Emincé de cuissot de chevreuil pané à la chapelure de cèpes,  
Crosnes, aïrelles acidulées et petits légumes



Les senteurs de nos campagnes



Millefeuille chocolat et son crémeux chocolat lait sur son biscuit cake,  
Emulsion chocolat noir

En semaine et pour le déjeuner uniquement,  
nous proposons une formule à 30 Euros comprenant  
le plat, fromage ou le dessert du menu « saveur »  
avec un verre de vin ou ½ eau minérale, café

✕ Pour les enfants jusqu'à 10 ans, menus à 14 et 18 €