

## 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**

Emincé de saumon mariné à l'orange, chutney d'oranges aux épices, fenouil étuvé **23.00**

Emincé de magret de canard fumé par nos soins, son crémeux de girolles et sa poêlée **24.50**

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

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

### 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**

Saumon d'Ecosse Label rouge cuit au four, gnocchis à l'encre de seiche,

Poêlée de girolles en persillade et sauce citron gingembre **25.00**

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**

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

Perdreau entier désossé et rôti, son jus sauvage,

Cerfeuil tubéreux et petits légumes **33.00**



Les senteurs de nos campagnes **17.50**



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

Brunoise de poire infusée au réglisse et sa crème chiboust,

Poire pochée à l'eau de vie et son sorbet

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



Noix de joue de porc laquées au soja et miel  
Sur un épeautre fondant et pousses soja



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

Ou les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Brunoise de poire infusée au réglisse et sa crème chiboust,  
Poire pochée à l'eau de vie et son sorbet

## Menu Dégustation à 84 Euros ou 70 Euros

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

Marbré d'effiloché de faisan et foie gras de canard des Landes aux quetsches,  
Compotée de quetsches aux épices



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



Paleron de veau façon lasagnes,  
Julienne de courgettes et fèves en persillades, jus de rôti



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

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