

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	32.00
Millefeuille de brick, tartare de saumon Label Rouge mariné à l'orange, Crevette Black Tiger, guacamole d'avocat et mousse de saumon fumé, agrumes	27.00
Rillettes de filet de sandre au citron vert, Ses pointes d'asperges et son velouté	26.50

En passant par la mer...

Filet de turbot poêlé sur chair au laurier, Ecrasé de patates douces à l'olivade, son jus de légumes	32.00
Aile de raie poêlée sur chair, Brick de légumes croquants, son beurre au thé matcha	28.00
Filet de sandre rôti sur peau, Déclinaison de côtes de bettes, son crémeux au chorizo	29.50

En passant par la terre...

Pavé de filet de bœuf poêlé, Etuvée de morilles en persillade et son jus	34.00
Dodine de volaille fermière farcie aux truffes d'été, Pommes de Noirmoutier rissolées au romarin, son jus	25.50
Emincé de magret de canard de Méligny-Le-Grand cuit rosé, Mirabelles de Lorraine au verjus de raisins et son lait	27.50



Les senteurs de nos campagnes

18.00 €

*La carte de nos délices sucrés
(à commander en début de repas)*

*Abricot rôti au miel, crème diplomate pistache,
Compotée d'abricots, biscuit pain de Gènes à la pistache, sorbet abricot*

*Bavaroise chocolat dans sa tuile cacaotée,
Crèmeux framboise, cerises en jus et sorbet griottes*

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat, émincés de fraises

La palette de glace et sorbet maison

16.50 €

Prix nets en Euros

Menu Saveur à 52 Euros

Ballottine de chair d'églefin, truite de mer et carottes au yuzu
Sur ses pickles de choux chinois au Mirin



Emincé d'onglet de veau simplement poêlé,
Etuvé de pleurotes en persillade, confit d'oignons, son beurre au vin rouge



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

Ou

Les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Abricot rôti au miel, crème diplomate pistache,
Comptée d'abricots, biscuit pain de Gènes à la pistache, sorbet abricot



En semaine et pour le déjeuner uniquement,
nous proposons une formule à 32 € 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 15 € plat/dessert

Et 20 € entrée/plat/dessert

En entrée : Foie gras nature / assiette de charcuterie / salade de crevettes

En plat : Filet de bœuf / Filet de poisson avec pâtes ou légumes en accompagnement

En dessert : Sorbets / mousse au chocolat maison

Menu Dégustation à 86 ou 72 Euros

(72 Euros choix de deux plats parmi les trois premiers proposés, fromage & dessert)

Le thon rouge en trois façons sur une marmelade de poivrons & tomates :

Rillettes à l'huile d'olive vierge – en tartare – mi-cuit aux graines de sésame



Filet de sandre cuit sur peau, côtes de blettes aux câpres,

Fumet au chorizo doux



Dodine de volaille fermière farcie aux truffes d'été,

Pommes de Noirmoutier rissolées au romarin et son jus



Les senteurs de nos campagnes



Bavaroise chocolat dans sa tuile cacaotée,

Crèmeux framboise, cerises en jus et sorbet griottes



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, avoine, épeautre

Oeufs et produits à base d'oeufs, Lait et produits à base de lactose

Crustacés et produits à base de crustacés, mollusques et produits à base de mollusques

Arachides à base de produits arachides, soja à base de produits de soja

Fruits à coque: amandes, noisettes, noix.... Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litres

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques