

# Les Entrées

## **Gambas bleues françaises grillées en deux services**

*Pulpe de pomme de terre aillée, coulis de persil plat*

**29 €**

## **Véritables escargots de Bourgogne « Billot »**

*Crèmeux de châtaigne aux morilles, noisettes torréfiées et écume d'une persillade*

**27 €**

## **Foie gras de canard du Sud-Ouest**

*Compotée de mirabelle de Lorraine au poivre de Timut*

**32 €**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts  
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

# Les Plats

## Saumon d'Ecosse fumé puis passé à la flamme

*Crème aigre végétale exotique aux perles de truite d'Aquitaine*

41 €

## Plat végétarien selon retour du marché ✓

29 €

## Bœuf français effiloché au foie gras comme un chou farci

*Joue de bœuf confite, jus de genévrier*

42 €

## Suprême de poulet d'Alsace farci, eryngii rôti

*Morilles, pickles de Shimeji et jus réduit au thym*

38 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts  
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

# Les Fromages

Sélection par notre maître affineur

*Assiette de 3 fromages affinés*  
**16 €**

# Les Desserts

**Dans l'esprit d'un vacherin exotique**  
*Mousse mangue, gel passion, sorbet mangue/passion*

**16 €**

**Sphère craquante chocolat façon forêt noire**  
*Sorbet griotte*

**16 €**

**Poire confite au miel d'Alsace et safran**  
*Tuile au thym, sorbet poire miel et gel yuzu*

**16 €**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts  
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

# Les Menus

## MENU AFFAIRE

*Servi tous les midis du mercredi au vendredi*

En 2 Services

**36 €**

En 3 Services

**42 €**

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

*A la carte en demi-portion*

En 2 Services

**28 €**

En 3 Services

**35 €**

## MENU SURPRISE

En 3 Services

*Uniquement le soir en semaine et le samedi midi et soir*

*Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table*

**60 €**

## MENU DU CHÂTEAU

En 4 Services

*Dernière prise de commande 13h00 - 20h30*

*Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table*

**75 €**

## MENU DEGUSTATION

En 6 Services

*Dernière prise de commande 13h00 - 20h15*

*Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table*

**115 €**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES