

Les Entrées

Oeuf fermier cuit parfait et légumes racines truffés

Brunoise de légumes racines glacée à la truffe, crémeux de topinambour truffé

29 €

Cabillaud en gravlax légèrement fumé

Velouté de pomme de terre au caviar de hareng et crème glacée à l'huile d'olive

26 €

Pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest

Autour du fruit jaune

32 €

Marbré de poireaux tiède et moules en marinière

Poireaux fondants aux feuilles de nori, moules, et son écume d'une marinière

21 €

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

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Plats

Saint-Jacques de nos côtes et noisette du Piémont

Chou-fleur rôti aux épices, velouté à la vanille Tahitensis et huile de noisette

41 €

Tataki de pastèque marinée en « lôc lac » et caviar ✓

« Lôc lac » de fenouil et oignon rouge aux graines de sésame noir

Bouillon d'algue Kombu Royal et caviar Oscietre

34 €

Comme un « Wellington » de pigeonneau rôti et foie gras

Variation de champignons des bois à l'huile de lard paysan d'Alsace, écume de cèpes

42 €

Pavé de veau cuit basse température farci aux herbes fraîches

Carottes en textures autour de la cacahuète, jus réduit d'un mafé

39 €

Pour tout changement de garniture un supplément de 5 euros sera facturé

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 maitre affineur

Assiette de 3 fromages affinés
16 €

Les Desserts

Soufflé au cœur piña colada

Variation autour de l'ananas et sorbet ananas piment d'Espelette

16 €

Reine-Claude au cœur crémeux à la fève de tonka

Sorbet de Reine-Claude

16 €

Tartelette au citron noir d'Iran et à la fleur d'oranger

Sorbet du moment

16 €

Ganache de chocolat Bio « Ceiba »

Tuile craquante caramel, amande caramélisée et crème glacée à l'huile d'olive

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 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*

55 €

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 - 20h30
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