

Les Entrées

Gambas bleue française et lard de Colonnata

Poché dans un bouillon de Colonnata, espuma de lard et copeaux de Guanciale

29 €

Le bœuf du Grand Est en tartare

Marinade thaïe et cœur d'estragon

27 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest poêlé

Chutney de mangue et sabayon au poivre de Timut

32 €

Rouleau craquant de betterave, chèvre frais et hibiscus

Framboises, noisettes et crème d'hibiscus

24 €

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

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Plats

Pavé de lotte aux épices cuit basse température

Billes de pomme de terre glacées au safran, gel d'une ratatouille et jus d'une bouillabaisse

41 €

Plat végétarien selon retour du marché ✓

36 €

Canard du Sud-Ouest dans l'esprit d'un Parmentier

Ail des ours et salade d'herbes fraîches

42 €

Noix de joue de bœuf français confite, jus au raifort d'Alsace

Carottes en deux services l'une acidulée et l'autre fumée

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 maître-affineur

Assiette de 3 fromages affinés

16 €

Les Desserts

Macaron chocolat bio et cacahuète comme un « Snickers »

Sorbet cacahuètes et fleur de sel de Guérande

16 €

Riz au lait passion

Sorbet yuzu/basilic

16 €

La fraise en bavaois et basilic

Pesto de basilic et fraise en texture, sorbet fraise

16 €

Finger banane cœur coulant chocolat

Gel banane et sorbet chocolat

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

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

16 €

Les Menus

MENU AFFAIRE

Servi tous les midis du mercredi au vendredi

En 2 Services

36 €

En 3 Services

42 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10ans)

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*

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

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

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