

Les Entrées

Tomate en textures et burrata en espuma

Tartare de tomate fraîche et confite, sorbet d'herbes fraîches et eau de tomate green zébra

26 €

Tartare de dorade royale

Pamplemousse, concombre, caviar de hareng et gel kalamansi

29 €

Escalope de Foie gras de Canard poêlée

Autour de la rhubarbe

32 €

Le Melon de Charente au Porto ✓

En Gaspacho frais, en brunoise relevée de capucines et sorbet Porto 10 ans d'âge

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

Ailes de raie de nos côtes aux citrons confits

*Pâte de citron confit, citron caviar, olive Kalamata et beurre moussoux citron vert
Gnocchis à l'ail des ours*

37 €

L'artichaut en dégustation tiède ✓

*Chèvre frais et caviar de hareng fumé, moutarde à l'ancienne
Bouillon des feuilles sauce soja sésame*

34 €

Côte de cochon de nos montagnes légèrement fumée au thym

*Tartelette croustillante aux senteurs de Provence, gel d'une ratatouille
Ravigote à ma façon*

38 €

Jarret de Bœuf confit 72h en persillade

*Parmentier de champignons truffé et morille jumbo, Crème d'ail doux
Bouillon clair lié aux feuilles de persil plat*

41 €

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
Nicolas à Colmar

Assiette de 3 fromages affinés
16 €

Les Desserts

La framboise en mariage à l'estragon

Sorbet yuzu

16 €

Pêche craquante en trompe-l'œil

Sorbet pêche de vigne du Château au rhum

16 €

La rhubarbe en dégustation aux senteurs de sureau

Sorbet sureau

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