

À PARTAGER TO SHARE

Planche Gourmet : cœur de saumon, tomates confites, pépites de foie gras de canard au sésame, caviar d'aubergine 32 €

Gourmet platter: smoked salmon, candied tomatoes, duck foie gras with sesame seeds, eggplant dip

Planche Ibérique : jambon Cebo 24 mois, pancetta, lomo cebo, tomme de Laguiole, pain de campagne doré 36 €
iberic platter: 24 months Cebo ham, pancetta, lomo cebo, Laguiole tomme, toasted rustic bread

Pizza margherita BIO, brindilles de roquette 19 €
Organic margherita pizza, sprigs of rocket



Dégustation de caviar Royal Oscière (50gr) crème épaisse d'Isigny, blinis 149 €

Royal Oscière caviar (50g) Isigny clotted cream, blinis,

POUR COMMENCER

LES ENTRÉES STARTERS

Velouté Crécy, copeaux de châtaignes, potiron confit, senteurs de truffes 19 €
Crécy Soup, chestnut savings, candied pumpkin, truffle scents

6 Huîtres « Fine de claire n° 3 » Bastien Clarinard 21 €
6 oysters « Fine de claire n°3 »

Médaille de foie gras Mi-cuit, Compoté de poire acidulée au curry doux, pain de campagne 28 €
Mi-cuit duck foie gras, sweat pear marmalade with curry, rustic bread

Cœur de saumon fumé 27 €
Tapenade de champignons aux cèpes, pain de campagne smoked salmon, ceps mushroom tapenade, rustic bread

Gratin de Crozet à la pancetta, crémeux de reblochon 24 €
Crozet gratin with pancetta, reblochon cream

LE COIN DES ENFANTS

Notre menu enfant est disponible sur demande 28 €
Children's menu available on demand.

Plat préparé Bio HIPP – 6 à 18 mois 5 €

LES SALADES SALADS

Entrée Plat

Salade César au poulet fermier 17 € 27 €
Poulet, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites

Chicken Caesar Salad, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes

Salade César au saumon fumé 18 € 28 €
Saumon, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites

Smoked salmon Caesar Salad, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes pecan nuts, parmesan shavings

POUR CONTINUER

CLUBS & BURGER

Traditionnel Club sandwich au poulet 26 €
bacon, pommes frites et mesclun niçois
Traditional Club sandwich with chicken and bacon, served with French fries and mixed salad

Club sandwich au saumon fumé 27 €
pommes frites et mesclun niçois
Club sandwich with smoked salmon, served with French fries and mixed salad

Le fameux Mont Royal Cheeseburger 31 €
bœuf du Limousin (180 gr), cheddar, pommes frites
The famous Mont Royal Cheeseburger: Limousin beef (180g), cheddar, French fries

LES PLATS MAIN COURSES

Lotte petit bateau rôtie, 36 €
Beurre d'agrumes, étuvée de poireaux, fèves
Roasted angler fish, citrus fruits butter, leek stew, broad bean

Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », 44 €
Fricassé de pommes grenailles aux herbes fraîches
Beef hanger steak, grenaille potatoes with fresh herbs

Cocotte de paleron de veau, 34 €
Légumes d'un Pot-au-feu, Sauce ravigote
Veal chuck steak, pot-au-feu vegetables, ravigote sauce

Risotto Arborio cuit au curcuma, 26 €
aux champignons des sous bois, cristalline de parmesan
Arborio risotto with curcuma, parmesan

Tartare de bœuf Charolais au couteau, 31 €
relevé à votre convenance, pommes frites
Charolais beef tartar, seasoned to your taste, served with French fries

POUR TERMINER

LES FROMAGES CHEESES



Fromages affinés à l'assiette 18 €

Sainte-Maure de Touraine, camembert au lait cru, reblochon fermier, comté 16 mois, mesclun et confiture de saison

Sainte-Maure de Touraine, unpasteurized Camembert, farmhouse Reblochon, 16-month Comté, mesclun mixed salad and seasonal jam

LES DESSERTS DESSERTS



Tartelette intense chocolat 14 €

Pate sucré au cacao, ganache guanaja, chantilly cacao
Intense chocolate tart, sweet cocoa, guanaja ganache, cocoa whipped cream

Ile flottante 12 €

Floating island

Mont blanc à la clémentine et aux marrons 15 €

Biscuit agrumes, confit de clémentine, mousse marron, meringue

Citrus biscuit, clementine confit, chestnut mousse, meringue

Poke Bowl Vegan fruits de saison 16 €

Riz au lait d'amande-coco
Sweet Vegan Poke Bowl with coco and almond milk rice, seasonal fruits

Chouquette vanille & tonka, sauce chocolat chaud 16 €

Vanilla & tonka chouquette, hot chocolate sauce

Chantilly Vatel 9 €

Galettes sablées Mont-Royal
Vatel whipped cream, Mont Royal shortbread biscuits

Café ou Thé et ses gourmandises 16 €

(Sélection des desserts de la carte)
Gourmet coffee or tea (assorted with desserts)

Coupe glacée du Château, 3 boules 9 €

Fraise, framboise, citron, abricot, café, vanille, chocolat, caramel beurre salé

The Château's Ice creams, 3 scoops Strawberry, raspberry, lemon, apricot, coffee, vanilla, chocolate, salted butter caramel

SERVICE DE NUIT NIGHT SERVICE

À partir de 23h
From 11pm

Salade César au poulet fermier 27 €

Poulet, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites
Chicken Caesar Salad, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes

Salade César au saumon fumé 28 €

Saumon, anchois, salade romaine, mesclun, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar, tomates confites
Smoked salmon Caesar Salad, anchovies, romaine lettuce, mesclun salad mix, egg, parmesan shavings, golden croutons, Caesar dressing, candied tomatoes

Club sandwich au saumon fumé 27 €

pommes frites et mesclun niçois
Club sandwich with smoked salmon, served with mixed salad

Salade de fruits de saison 13 €

Seasonal Fruit salad

Douceur chocolat 13 €

Chocolate cake

CHAMPAGNE *Cattier*

Champagne Cattier Brut Premier Cru 100 €

Champagne Cattier Brut Rosé 110 €

Champagne Cattier Millésime 2012 110 €

Champagne Cattier Clos du Moulin
« Tri millésimé 2008 - 2009 - 2012 » 198 €