



La Table du Château

29€

Entrée + Plat
OU
Plat + dessert

35€

Entrée + Plat + dessert

MENU DU MARCHÉ*

*uniquement le mercredi midi et soir, jeudi midi et soir, vendredi midi et dimanche soir

Entrée du marché

12€

Œuf parfait,
crème de mimolette au vin
blanc, jus de volaille

Ou

**Chou farci au cochon et foie
de volaille,**
jus de cochon à la bière
moutardé

Plat du Marché

19€

Carbonnade flamande,
mille-feuilles de pommes de terre au
beurre fumé, compotée d'échalotes

Ou

Pêche du jour,
potimarrons rôtis, crème de courges,
vierge de légumes, sauce poisson

Dessert

10€

Plateau de desserts

Supplément Crêpe Suzette
au menu du Marché **4€**

NOS PLATS À LA CARTE*

Entrées

Hareng grillé à la flamme, 15€

rose de betteraves au géranium
rosat, porridge de lin et chanvre,
jus de hareng fumé

Baba aux coquillages 17€

tombée de blettes, émulsion
marinière, bouillon iodé, praliné
d'algues et de pins

Oeuf de caille, 15€

déclinaison de courges, safran
de la Baie de Somme, lard fumé

**Céleri déshydraté et laqué au
bouillon de légumes,** 14€

aigre douce au vinaigre de
fleurs de capucine, huile
herbacée, émulsion de beurre
noisette

Plats

Bar de ligne en hérisson, 34€

chou chinois, crème double
fermière, sabayon aux étrilles,
sauce poisson tranchée à l'huile
herbacée

Noix de Saint-Jacques, 32€

salsifis, radis noir, praliné de
graines de tournesol salé, jus de
barbes de Saint-Jacques

Pigeon de Steenvoorde, 38€

endive, coings, croustillant d'abatis,
jus de pigeon au vin rouge

Carré de veau rôti fumé au thym, 29€

topinambours et ail en texture, jus
de veau aux aromates

Desserts

10€

Les gourmands l'attendent
avec impatience !

Pour terminer sur
une note sucrée, n'hésitez
pas à demander notre
plateau de desserts

Notre
incontournable

Crêpe Suzette 14€
flambée au guéridon

Nous avons le plaisir de vous préciser que tous les plats et pâtisseries sont élaborés avec des produits frais, chaque jour au Château par nos cuisiniers et pâtisseries.