



La Table du Château

29€

Entrée + Plat
OU
Plat + dessert

MENU DU MARCHÉ*

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

35€

Entrée + Plat + dessert

Entrée du marché

12€

Poêlée de Gésiers,
crème de carotte au beurre fumé, jus
de volaille

Ou

Ceviche de maigre,
sureaux, condiment d'échalote,
pomme

Plat du Marché

19€

Poulet de la ferme,
purée de pommes de terre beurre
noisette, hollandaise, estragon d'Égypte

Ou

Dos de cabillaud,
risotto de céleri, sauce poisson

Dessert

10€

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




NOS PLATS À LA CARTE*

** du mercredi midi au dimanche soir*



Entrées


Langoustine snackée, 18€
herbes maritimes, groseilles
et sucrine grillée.

Boeuf en tataki,  13€
sauce aigre douce, lard et miel
de fleurs sauvages, fenouil
et condiments échalote.

Risotto de petits pois
à la reine des près,  13€
pois mange-tout, lait fermenté
et granola aux trois graines

Plats

Lotte cuisson douce, 30€
déclinaison de courgette,
sureaux, œufs et jus
de poisson brun

Pigeon de Steenvoorde,  35€
raviole marbrée d'abatis, fèves,
cerise, armoise cola et jus de
pigeon

Cœur d'artichaut confit,  22€
croûte de pain grillée, câpres d'ail
des ours, sauce vierge et jus de
légumes

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
flambée au guéridon 14.00€

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.