



LA TABLE DU CHÂTEAU  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Menu*  
*gastonomique*

---



CHÂTEAU DE MONTREUIL  
HÔTEL & RESTAURANTS

# Menus

*Choisissez puis composez votre menu Dégustation*

## **Petite Dégustation**

**89 €**

Amuse-Bouche

Entrée

Plat

Pré Dessert

Dessert

## **Grande Dégustation**

**105 €**

Amuse-Bouche

Entrée

Plat

Plateau de Fromages, Affineur Philippe Olivier

Pré Dessert

Dessert

# Entrées

**Maquereau fumé et grillé à la flamme,**  
variation autour du champignon et gel au vinaigre de Sichuan

**Foie gras de canard poêlé, betteraves maraîchères,**  
ketchup de fraises d'Inxent, émulsion aux herbes fraîches

**Tourteau décortiqué sur une fine panna cotta au fenouil,**  
vinaigrette aneth et pomme verte

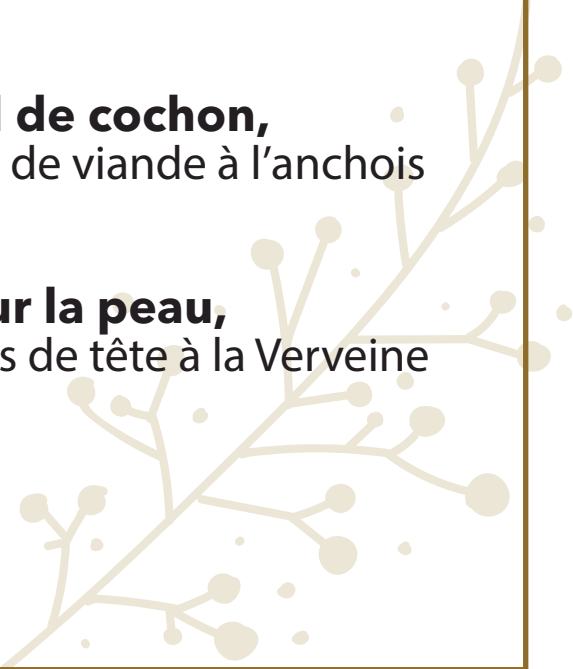
# Plats

**Pigeon des Flandres cuit sur le coffre,**  
ragoût de petits pois et girolles, condiment framboise-piment

**Ris de veau doré au sautoir,**  
morilles au Savagnin, purée de pommes de terre à l'ail confit

**Pavé de bar de ligne et pied de cochon,**  
houmous léger aux haricots du Nord, jus de viande à l'anchois

**Filet de Saint-Pierre cuit sur la peau,**  
artichaut en barigoule et pêche jaune, jus de tête à la Verveine



# Desserts

**Entremet pistache et fruits exotiques**

**Tarte trois chocolats**

**Déclinaison de fruits rouges**

**Soufflé glacé à la poire**

