

Nos entrées

La Tomate

En pressée, Burrata fumée, crème cheese à la roquette

Ou

Le Foie Gras

Cuit au naturel, acidulé de Rhubarbe

(Supplément 7.00 euros)

Ou

Le Celeri

Confit en rose et Brasaola

Ou

L'œuf Bio

Cuit en basse température et crémeux de petits pois

Ou

Les Melons

En différentes structures et copeaux de jambon sec

Ou

Le Scampi

Grillé sur salade de fenouil



Nos plats

Le Veau Français

Quasi cuit basse température, Gremolata, Carottes de différents modes

Ou

Le Filet de Bœuf Français

Lie de vin et gratin Isolien, compotée d'échalotes

(Supplément 12.00 euros)

Ou

Magret de Canard Gras

Rôti aux fruits rouges, Maïs et Polenta

Ou

Le Saumon

Cuit à l'unilatéral, sauce vierge et pressé de légumes

Ou

Le Turbotin Sauvage

En gougeonnette, topinambour et sauce mousseline au jus de viande

(Supplément 5.00 euros)

Ou

Le Carrelet

En gros filet juste raidi, artichauts grenailles confits

juste en beurre à la ciboulette



Nos desserts

La Fraise

En Feuilleté, Compotée de Fraises, crème légère Vanillée

Ou

La Griotte

Namelaka au Chocolat Noir, Griotte Amarena

Ou

L'Aubergine

Aux Framboises et Poivrons Rouges

Ou

Le Spéculoos

Biscuit Amandes, Syphon Café, Chocolat lacté

Ou

La Framboise

Sablé Frangipane, crème au Basilic

Ou

Le Plateau de Notre Maître Fromager

(Supplément de 7.00 euros)

**Afin de réduire votre attente nous vous remercions de nous donner votre choix à la prise de Commande.*

Menu du Château

38.00 euros

(Service compris)

