

Nos entrées

Le Terre et Mer

Pâté en Croûte de Ris de Veau et Homard, Gelée de carapace

(Supplément 3.00 euros)

Ou

Le Foie Gras cuit au Naturel

Chutney Poire et Café, Pain de Miel grillé

(Supplément 7.00 euros)

Ou

La Carotte et le Butternut

En Pressé, condiments carotte et Citrannelle

Ou

Le Fourteau et la Courgette

Comme un Cannelloni, Sarrasin Gourmand

Ou

Le Maïs

En Velouté, gratiné de Pavé de Roubaix

Ou

L'Escargot de Radinghem

En Raviole ouverte, jus à la Chlorophylle d'Épinard



Nos plats

Côte et Filet de Porcelet

Rôtis, sauce à la Chicorée et aux Agrumes, légumes racines

Ou

La Noix d'Entrecôte du Limousin

Juste saisie, Cèpes, Cèleri, Ratte confite

(Supplément 10.00 euros)

Ou

Suprême de Pintadeau Fermier

Cuit en basse température à l'Estragon et fruit de la Passion

Ou

La Saint Jacques

Au Lard Fumé et au Comté, Chou-fleur et Fruits secs Torréfiés

(Supplément 3.00 euros)

Ou

La Sébaste

Juste Saisie, Coquillages et Risotto de Frégola

Ou

Le Bar de Ligne

Compotée d'Endives, Agrumes et Basilic



*Porc d'Origine « Belgique »

*Bœuf d'Origine « France »

Nos desserts

La Poire

Pochée, crème Vanille et Noisette

Ou

Le Marron

En Pavlova Cassis et Vanille

Ou

La Chicorée

Comme une crème Catalane

Ou

La Pomme

Tatin Revisitée, Ganache à la Vanille

Ou

Chocolat et Avocat

En Millefeuille

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)

