



Château du
Pont d'Oye

x

nonbe

Dîner à quatre mains

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026

AMUSE-BOUCHE

Figue grillée

Vinaigrette au miso et au jaune d'œuf, radis en pickles et topinambour

Chawanmushi forestier

Cèpes, duxelles de champignons, gel de morilles au vin jaune, lamelles de cèpes crus

ENTRÉE

Assiette de saison

VARIATIONS D'AUTOMNE

Chou craquelin au foie de lotte, zeste de combava | **Tamagoyaki** façon Tokyo, crevettes et manioc |

Foie gras Lafitte mi-cuit au whisky japonais, umeshu de dix ans d'âge, shiso rouge, shokupan maison toasté (pain au lait japonais) | **Kaki farci** aux feuilles d'épinard, sauce au tofu et au sésame

Bar poêlé sur la peau

Sabayon au kombu et beurre noisette, œufs de poisson, feuille d'huître, daikon

PLAT

Black cod mariné au miso et grillé

Chips de peau croustillante, pleurote eryngii poêlé, oignon au beurre

Ris de veau de cœur poêlé et anguille fumée

Sauce à l'anguille fumée, jus de betterave et bouillon de bœuf, betterave confite en rouleau

DESSERT

Tartelette au yuzu

Sablé à la noisette

Poire pochée au saké doux et à la vanille

Crumble noisette et cacao, crème légère au sésame
