

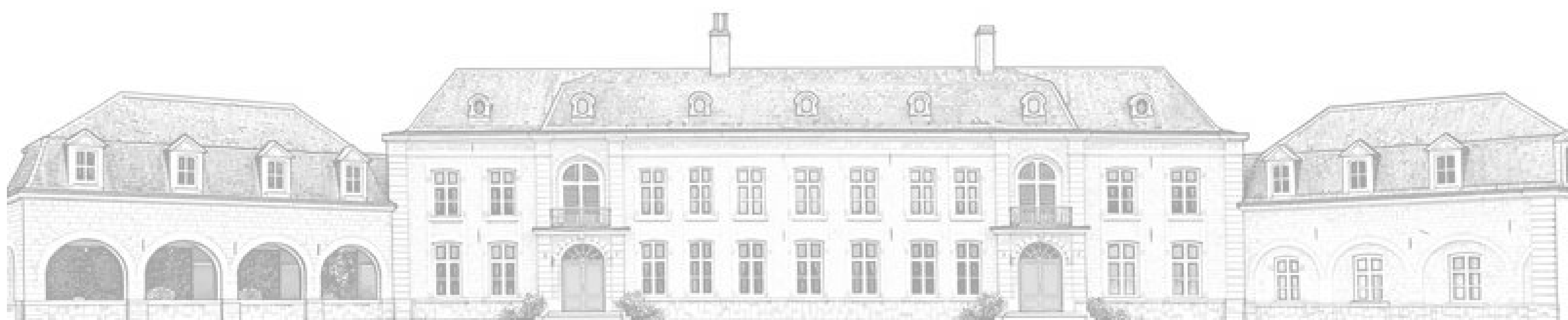
Menu du Château

39,00 euros

(service compris)



CHÂTEAU DE
COCOVE



Nos entrées

Le Foie Gras 

*Cuit au Naturel, Chutney de Myrtille et pain aux cranberries
(supplément de 7,00 euros)*

Ou

Le Thon 

En Tataki, condiment mangue-citronnelle

Ou

Le Butternut  

En pressé de chèvre de la maison de Biqu'n Brouk et érable

Ou

L'Aubergine 

Confite au ponzu, tomates séchées

Ou

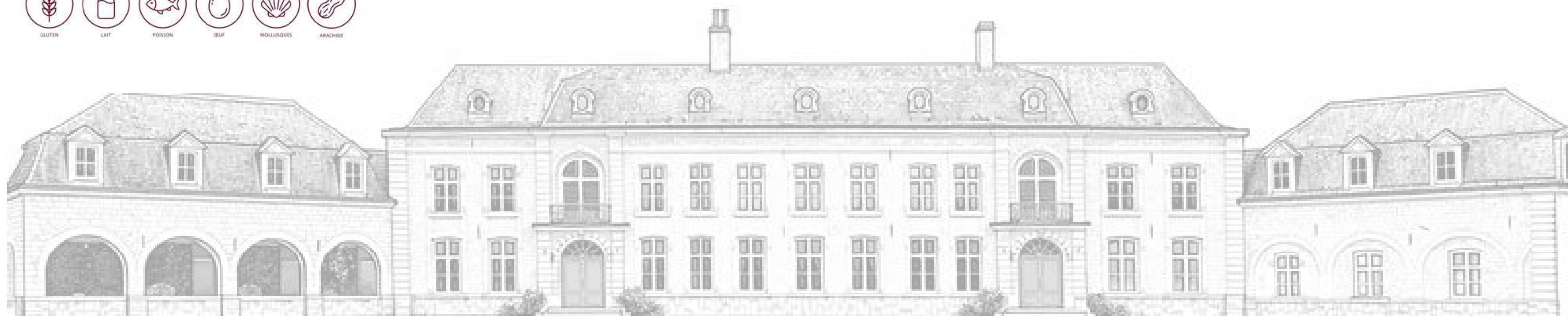
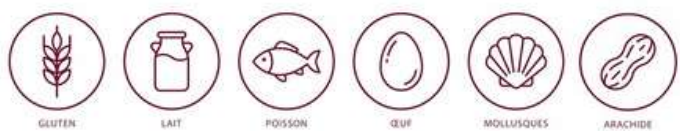
Le Petit Gris   

De la ferme de Radinghem, en raviole ouverte, blettes et émulsion de persil

Ou

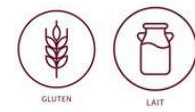
La Lentille Verte du Puy

En velouté et Pépites de Foie gras



Nos Plats

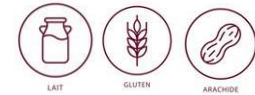
Le Filet de Boeuf Français



*Gratin de gros macaroni au foie gras, carottes fondantes, jus de vin et
Champignons sauvages
(Supplément de 12,00 euros)*

Ou

Le Lapin d'Artois en Civet



Pommes fondantes et Poires du Verger

Ou

L'Entrecôte de Veau de Lait



Juste saisie, légumes racines, agrumes et poivre vert

Ou

La Saint Jacques



*Juste raidie, palet de risotto, sauce au cidre et aux pommes du verger
(supplément 5.00 euros)*

Ou

Le Bar Sauvage



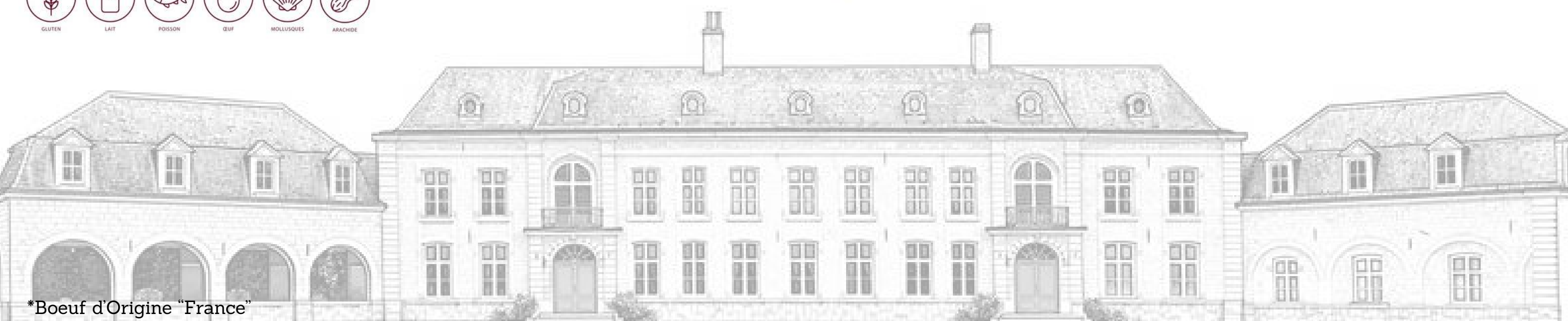
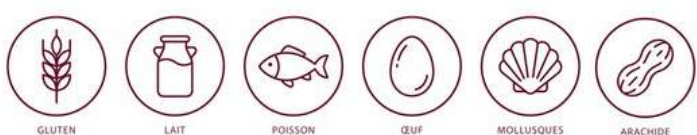
Purée de topinambour, panais rôti et sauce crémeuse aux coquillages

Ou

Le Poisson de la Marée



*Bouillabaisse de poissons de roche, pâtes à l'encre de seiche et
mini-ratatouille*



*Boeuf d'Origine "France"

*Volaille d'Origine "France"

Nos Desserts

Autour du Lait



Biscuit vapeur, confitures de Lait, lait glace Vanille

Ou

Pastèque et l'Erable



Crème fumée au Foin, Crumble et Citron vert

Ou

Le Thé Matcha et l'Ortie



Emulsion de Lait Ribot, génoise aux Orties

Ou

L'agrumes et la Patate Douce



Crumble agrumes, Caramel Beurre Salé, café et Patate douce confit

Ou

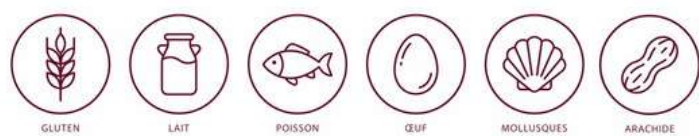
Le Chocolat Valrhona



Namelaka Chocolat, givré de Cacao, Biscuit sans farine

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

* Pour toute information complémentaire concernant les allergènes ou intolérances alimentaires, veuillez vous adresser à un de nos serveurs.



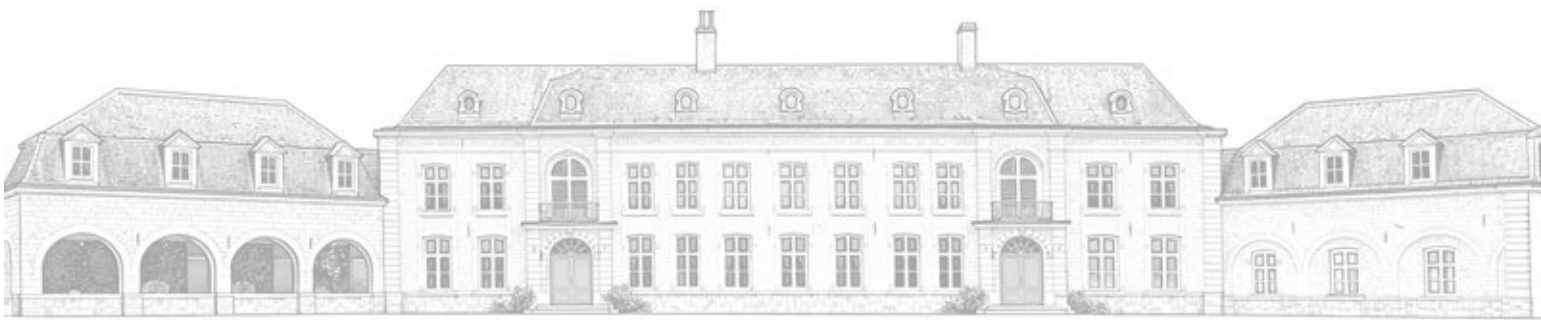
Menu du Château

39,00 euros

(service compris)







Nos entrées

- Le Foie Gras

Cuit au Naturel, Chutney de Myrtille et pain aux cranberries

(supplément de 7,00 euros)
- Ou
- Le Thon

En Tataki, condiment mangue-citronnelle
- Ou
- Le Butternut

En pressé de chèvre de la maison de Biqu'n Brouke et érable
- Ou
- L'Aubergine

Confite au ponzu, tomates séchées
- Ou
- Le Petit Gris

De la ferme de Radinghem, en raviole ouverte, blettes et émulsion de persil
- Ou
- La Lentille Verte du Puy

En velouté et Pépites de Foie gras
- 

Nos Plats

- Le Filet de Boeuf Français

Gratin de gros macaroni au foie gras, carottes fondantes, jus de vin et Champignons sauvages

(Supplément de 12,00 euros)
- Ou
- Le Lapin d'Artois en Civet

Pommes fondantes et Poires du Verger
- Ou
- L'Entrecôte de Veau de Lait

Juste saisie, légumes racines, agrumes et poivre vert
- Ou
- La Saint Jacques

Juste raidie, palet de risotto, sauce au cidre et aux pommes du verger

(supplément 5.00 euros)
- Ou
- Le Bar Sauvage

Purée de topinambour, panais rôti et sauce au cidre et aux pommes du verger
- Ou
- Le Poisson de la Marée

Bouillabaisse de poissons de roche, pâtes à l'encre de seiche et mini-ratatouille

Nos Desserts

- Autour du Lait

Biscuit vapeur, confitures de Lait, lait glace Vanille
- Ou
- Pastèque et l'Erable

Crème fumée au Foin, Crumble et Citron vert
- Ou
- Le Thé Matcha et l'Ortie

Emulsion de Lait Ribot, génoise aux Orties
- Ou
- L'agrume et la Patate Douce

Crumble agrumes, Caramel Beurre Salé, café et Patate douce confit
- Ou
- Le Chocolat Valrhona

Namelaka Chocolat, givré de Cacao, Biscuit sans farine
- Ou
- Le Plateau de notre Maître Fromager

(Supplément de 7,00 euros)