

Nos entrées

Le Petit Gris de Radinghem

Raviole ouverte de Céleri et ail Noir

Ou

Le Foie Gras

Cuit au naturel, Betterave Framboisée et Pain de Miel Grillé

(Supplément 7.00 euros)

Ou

Le Champignon de Paris

Royale de Foie Gras et Thé de Champignons

Ou

Le Chèvre de Bique N° Brouck

Voile de Pomme

Ou

La Langoustine

Purée de Panais, émulsion chocolat Blanc et fèves de Tonka

(Supplément 5.00 euros)

Ou

Le Lingot du Nord

En crème, Lard Confit



Nos plats

Le Porc Fermier

Topinambour, Salsifis et Châtaignes, sauce café grillé

Ou

Le Filet de Bœuf Normand

Mille-feuille de pommes de terre au Comté, cèpes et lie de Vin

(Supplément 12.00 euros)

Ou

Le Faisan

Embeurré de Chou vert au Vin de Noix

Ou

La Saint-Jacques

Juste raidie, risotto et beurre de Clémentine

(Supplément de 3.00 euros)

Ou

Le Lieu Jaune

Lentilles Béluga, croûte de pommes de terre et Jambon sec, beurre de Cresson

Ou

La Lotte

Tombée d'Endives, Coquillages et huile de Coriandre



Nos desserts

La Tarte au Citron Déstructurée

Ou

Eclair Parfait

Mascarpone aux Marrons, Chocolat Blanc

Ou

Le Panais

Comme une Gaufre, panais et citron vert

Ou

Le Chocolat

Mangue et Chocolat de Grande Origine

Ou

La Poire

Pochée aux agrumes, pain d'épices, sirop de Moka

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)

