

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, Céleri, 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 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)

