

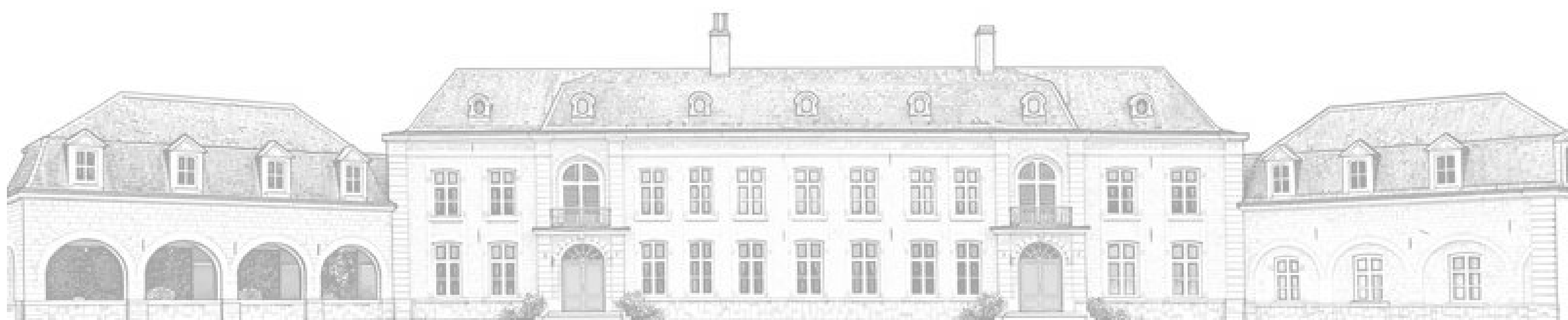
Menu of Château

39,00 euros

(service included)



CHÂTEAU DE
COCOVE



Starters

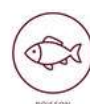
Foie Gras



*Naturally cooked, blueberry chutney and cranberry bread
(supplement 7,00 euros)*

Ou

Tuna



Tataki style, mango-lemongrass condiment

Ou

Butternut



Pressed with goat cheese from "maison de Biqu'n Brouke" and maple

Ou

Aubergine



Confit with ponzu, sun-dried tomatoes

Ou

Petit Gris

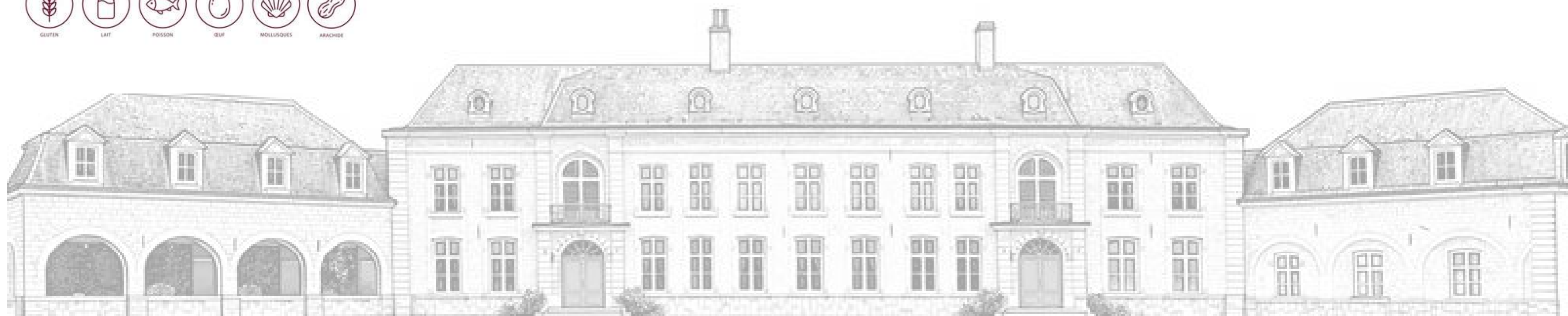
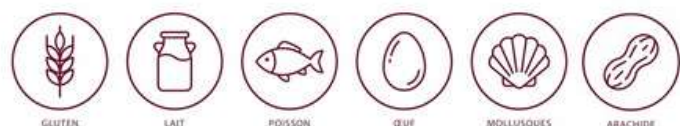


From Radinghem farm, in an open ravioli, Swiss chard and parsley emulsion

Ou

Puy Green Lentil

Velouté and Foie gras pieces



Main Courses

French Beef Tenderloin

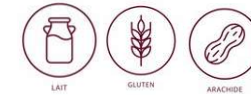


Large macaroni gratin with foie gras, fondant carrots, wine jus and wild mushrooms

(12.00 euros supplement)

Ou

Artois Rabbit Civet



Fondant potatoes and Orchard Pears

Ou

Milk-fed Veal Entrecôte



Just seared, root vegetables, citrus and green pepper

Ou

Scallop



Lightly seared, risotto cake, cider and orchard apple sauce

(5.00 euros supplement)

Ou

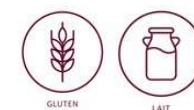
Sea Bass



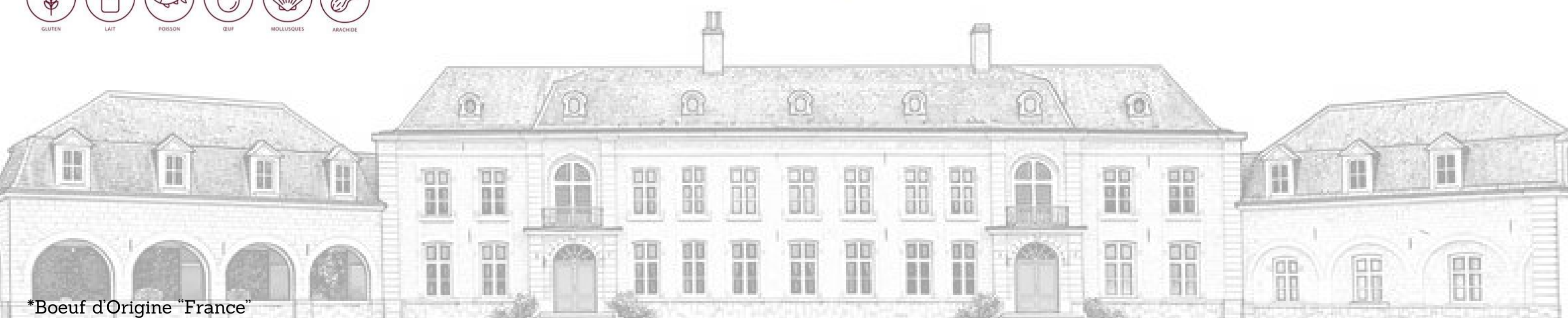
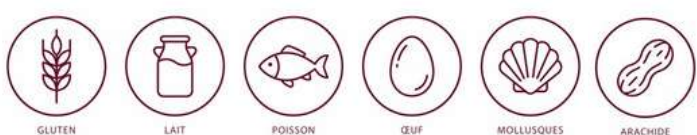
Jerusalem artichoke purée, roasted parsnip, cider and orchard apple sauce

Ou

Market Fish



Rockfish bouillabaisse, squid ink pasta and mini-ratatouille



*Boeuf d'Origine "France"

*Volaille d'Origine "France"

Desserts

Around Milk



Steamed sponge cake, milk jam, vanilla ice milk

Ou

Watermelon and Maple



Hay-smoked cream, Crumble and Lime

Ou

Matcha Tea and Nettle



Lait Ribot emulsion, Nettle sponge cake

Ou

Citrus and Sweet Potato



Citrus crumble, Salted Butter Caramel, coffee and confit sweet potato

Ou

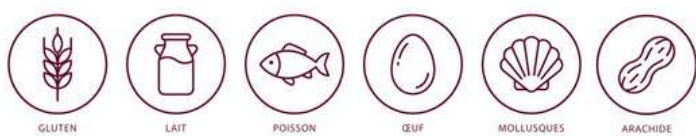
Valrhona Chocolate



Chocolate Namelaka, Cocoa frost, Flourless sponge cake

Ou

*Our Master Cheesemaker's Board
(7.00 euros supplement)*



**To reduce your waiting time, we kindly ask you to make your choice when ordering.*

**For any additional information concerning allergens or food intolerances, please ask one of our servers.*

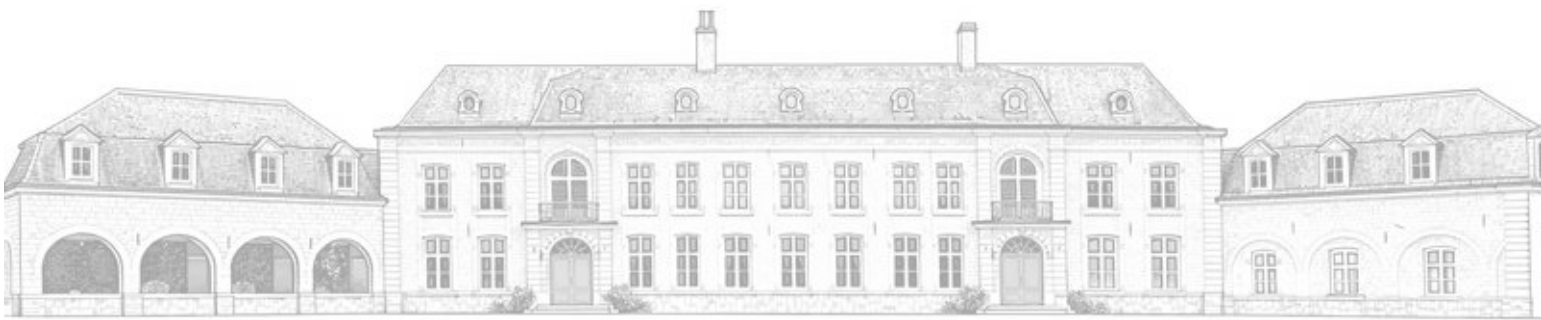


Menu du Château

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)