



*Le Chef Damien PIOCHON et son équipe  
vous proposent les mets suivants*



*La Carte d'hiver*



### **Menu-carte à 64 Euros**

*Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert parmi les plats de la carte  
ou*

### **Menu-carte à 76 Euros**

*Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage et dessert parmi les plats de la carte*

*Vous pouvez aussi choisir « à la carte »*

*Si vous souhaitez partager un plat de la carte à deux, un supplément de 4 Euros s'appliquera alors au prix du plat choisi. Cependant, notre menu-carte ne peut être partagé.*

*Si vous prenez un plat en direct, le temps de préparation sera allongé. Veuillez-nous en excuser.*

*Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins en fonction de votre choix de menu ;  
n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos Maîtres d'Hôtel.*

*Si vous prenez un plat en direct, le temps de préparation sera allongé. Veuillez-nous en excuser.*

## *Les Entrées*

...

### **SAINT-JACQUES AU LARD COLONNATA**

*vierge de salicorne, chaud-froid de brocoli 24 €*

**FOIE GRAS AUTOUR DE LA MANDARINE 28 € (suppl. 4 €)**

### **SAUMON FUME AU CHÂTEAU PAR NOS SOINS**

*faisselle de Monsieur Deschamps au curry breton,  
pulpe d'avocat 22 €*

*Les Poissons*

...

**CABILLAUD SKREI**  
*et choux déstructuré* **32 €**

**TURBOT**

*à l'unilatéral, céleri et salsifis, crème de cresson* **37 € (suppl. 5 €)**

*Les Viandes*

...

**VOLAILLE DU GÂTINAIS**  
*en 3 textures, shiitaké bio de la cave des Figuiers,  
sauce mousseuse* **32 €**

**FILET DE BŒUF ET PALERON ANGUS**

*comme notre fameux pot-au-feu aux champignons asiatiques* **32 €**

*\* Plats hors menu \**

...

**LE WAGYU AUSTRALIEN (200g)**  
*fine purée et shiitakés* **90 €**

**BURGER TORTINIÈRE**

*pain des « Blés de demain », effiloché de Roi Rose de Touraine fumé,  
Sainte-Maure et pickles d'oignons* **21 €**

## *Les Fromages*

*assortiment de fromages affinés par la famille Rimbault* **14 €**

## *Les Desserts*

### **SOUFFLÉ GRAND MARNIER**

*biscuit aux agrumes* **14 €**

### **CHOCOLAT CARDAMOME**

*tuile au piment d'Espelette, gelée aux baies de Timut* **14 €**

**POMME, CIDRE ET CALVADOS 14 €**

# La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

**MENU-PRESSOIR A 40 EUROS** (2 plats incluant 1 verre de vin et un café)

**MENU-PRESSOIR A 48 EUROS** (3 plats incluant 1 verre de vin et un café)

Valable au **déjeuner** et au **dîner**

**MENU-PRESSOIR A 36 EUROS** (2 plats hors boissons)

**MENU-PRESSOIR A 42 EUROS** (3 plats hors boissons)

## Les Entrées

### TARTARE DE DORADE

mangue et gingembre, vinaigrette à la coriandre **14 €**



### OEUF BIO PARFAIT

lentilles et crème de lard fumé **14 €**

## Les Plats

### FILET DE BAR

purée de pommes de terre à l'aneth, crème de citron,  
fenouil confit **22 €**



### LONGE DE ROI ROSE

cuit basse température, houmous à notre façon,  
condiment herbes **22 €**

## Les Desserts

### AUTOUR DE L'AGRUME

citron confit au thé noir, sorbet pamplemousse **12 €**



### POIRE CHOCOLAT

comme une tarte, crémeux au poivre Voatsiperifery, sorbet poire **12 €**



### ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES **12 €**

## *Le menu Végétal*

**Le tarif du Menu Végétal (une entrée, un plat et un dessert) est de 34 €**

### *Entrée*

#### **BROCOLIS ET LENTILLES**

*en velouté, poivre à huîtres, écume de cresson* **11 €**

#### **HOUMOUS ET FENOUIL RÔTI**

*vierge d'herbes* **12 €**

### *Plat*

#### **LE CHOU DANS TOUS SES ETATS**

*chou-fleur en plusieurs textures, chou frisé en tombée* **16 €**

#### **LINGUINE BIO KAMUT**

*shiitaké bio de la cave des Figuiers* **17 €**

### *Les Desserts*

#### **RIZ AU LAIT DE COCO**

*sorbet et compotée mangue* **10 €**

#### **ENTREMET PRALINE CROUSTILLANT**

*sorbet chocolat* **10 €**

## Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **17 Euros**

Entrée et Plat ou Plat principal + dessert **20 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **23 Euros**

### *Les Entrées*

**TERRINE DE ROI ROSE AUX HERBES**



**SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU**

### *Les Plats*

**LINGUINE BIO BOLOGNAISE**



**STACK HACHÉ**

*pommes grenaille sautées*

### *Les Desserts*

**CHOCOLAT**

*en différentes textures, sorbet grué*



**BRIOCHE PERDUE**

*chantilly caramel, glace vanille*

## Liste des Allergènes

**Foie gras** : gluten, alcool, fruits à coques

**Saint-Jacques** : lactose, mollusque, porc

**Saumon fumé** : lactose

**Volaille** : lactose, gluten, oeuf

**Bœuf** : lactose, sésames

**Wagyu** : lactose

**Turbot** : poisson, lactose

**Cabillaud** : poisson, lactose, sulfites

**Oeuf parfait** : œuf, gluten, lactose, porc

**Dorade** : poisson

**Bar** : poisson, lactose

**Linguine** : gluten

**Chou-fleur** : sulfites

**Soufflé** : Œufs, alcool, lactose, fruits à coque

**Chocolat Cardamome** : Œufs, lactoses, gluten

**La Pomme** : Alcool, lactose, gluten, œufs

**L'Agrume** : Fruits à coque, gluten, lactose, œufs

**Tarte Poire Chocolat** : Lactose, œufs, gluten

**Brownies** : Gluten, œufs, fruits à coque, lactose

**Brioche perdue** : Gluten, œufs, lactose

**Riz au lait** : Fruits à coque

**Entremet Praliné** : Noisettes

## Origine des viandes

**Wagyu** : Australie

**Volaille** : France

**Bœuf** : France

**Roi Rose** : France