



*Les Chefs Jean-Baptiste DREY-BLUM,  
Damien PIOCHON et leur équipe  
vous proposent les mets suivants*



## *La Carte de Printemps*



## Menu-carte à 55 Euros

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

## Menu-carte à 67 Euros

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

**Si vous choisissez un plat avec supplément,  
celui-ci viendra se rajouter au prix du menu.**

*Vous pouvez aussi choisir « à la carte »*

*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.*

## *Les Entrées*

...

### **EMIETTE DE CRABE**

*en millefeuille, croustillant de sarrasin, raifort et pomme granny* **20 €**



### **LE FOIE GRAS**

*poché au vin liquoreux, choux en salade au vinaigre de riz* **23 € (suppl. 3 €)**



### **FRICASSEE D'ESCARGOTS**

*pied de porc pané, vin chaud réduit* **21 €**



### **TRUITE FUMEE**

*au Château, cresson en gaspacho, caviar d'Aquitaine* **20 €**

...

*- prix nets -*

*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.*

## *Les Poissons*

...

### **LE CABILLAUD**

vapeur, lait de chèvre, shiitake **29 €**



### **SAINT-JACQUES**

poêlées, betterave, patate douce en croûte de sel, vierge de fruits à coque **31€**  
**(suppl. 5 €)**

...

## *Les Viandes*

...

### **DUO D'AGNEAU**

le gigot cuit toute une nuit et le ris glacé, rutabaga confit au thym,  
éclats de cacahuète **30 €**



### **SUPRÊME DE VOLAILLE**

en cuisson douce, beurre d'huître, variation de poireaux **28 €**



*\* Pièce d'exception, hors menu \**

...

### **COTE DE BŒUF ANGUS**

pour 2 personnes **90 €**

Origine de nos viandes : France – UE  
- prix nets -

## *Les Fromages*

### **CHARIOT DE FROMAGES**

*affinés par « la famille Rimbault » 12 €*



### **CHEVRE FRAIS**

*à l'huile de truffe, crème d'avocat 10 €*



### **MESCLUN VINAIGRETTE BETTERAVE**

*chips de légumes 10 €*

## *Les Desserts*

### **LE LITCHI**

*pain d'épices rissolé, sorbet hibiscus 12 €*



### **LE SOUFFLE**

*au Grand-Marnier, biscuit moelleux à l'orange 12 €*



### **LE CHOCOLAT**

*ganache au miel d'acacia, biscuit à la fève de cacao 12 €*



### **4 AGRUMES EN 1**

*craquant kalamansi, délice agrumes 12 €*

*Si par hasard un plat manquait à la carte, ne nous en veuillez pas, c'est qu'il y a une raison valable pour ne pas vous le servir momentanément.*

# Menu « Dégustation » à 82 Euros

(ce menu ne peut être commandé après 13h30 ou 21h15)

## **TRUITE FUMÉE**

*au Château, cresson en gaspacho, caviar d'Aquitaine*



## **LE FOIE GRAS**

*poché au vin liquoreux, choux en salade au vinaigre de riz*



## **LE CABILLAUD**

*vapeur, lait de chèvre, shiitake*



## **LE GRANITE**



## **SUPRÊME DE VOLAILLE**

*en cuisson douce, beurre d'huître, variation de poireaux*



## **CHEVRE FRAIS**

*à l'huile de truffe, crème d'avocat*



## **LE CHOCOLAT**

*ganache au miel d'acacia, biscuit à la fève de cacao*

- prix nets -

# La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

**MENU-PRESSOIR A 34 EUROS** (2 plats incluant 2 verres de vin et un café)

**MENU-PRESSOIR A 41 EUROS** (3 plats incluant 2 verres de vin et un café)

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

**MENU-PRESSOIR A 29 EUROS** (2 plats hors boissons)

**MENU-PRESSOIR A 36 EUROS** (3 plats hors boissons)

## Les Entrées

### TERRINE MAISON

chutney carotte 13 €



### SOUPE A L'OIGNON

comme on l'aime 14 €



### GOUJONNETTES DE LIEU

sauce tartare 14 €

## Les Plats

### BOUDIN BLANC DE VEAU

porto blanc mousseux, purée de pomme de terre 20 €



### RISOTTO

lié au jus de crustacés, gambas flambées à l'anis 22 €



### JARRET DE BOEUF

sauce bourguignonne, légumes glacés 21 €

## Les Desserts

### DACQUOISE

noisette, crémeux façon chocolat, compotée de poire 10 €



### YOUZOU

et sésame noir façon religieuse 10 €



### TARTELETTE AUX POMMES

et sa glace vanille 10 €

## Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

Plat principal + dessert **19 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **22 Euros**

### *Les Entrées*

**TERRINE MAISON**



**SAUMON FUME AU CHATEAU**

### *Les Plats*

**LINGUINE BOLOGNAISE**



**STEAK HACHE**

*pommes de terre sautées*



**CABILLAUD**

*vapeur, risotto*

### *Les Desserts*

**PETITE FRAISE MELBA**



**PETIT MOELLEUX CHOCOLAT**

*au lait concentré et Nutella*



**TARTELETTE FINE AUX POMMES**

*glace vanille*

- prix nets -

## *Les mets du menu Vegan*

**Le tarif du Menu Vegan (une entrée, un plat et un dessert) est de 30 €**

### *Les Entrées*

#### **ENDIVES**

*pochées, chutney de carotte, clémentine, émulsion au lait d'amande* **11 €**



#### **CREME D'AVOCAT**

*et son cru-cuit frit de légumes* **11 €**

### *Les Plats*

#### **PATES DE RIZ SAUTEES**

*aux légumes, cacahuètes* **16 €**



#### **RAGOUT DE LENTILLES**

*au vieux vinaigre balsamique et abricots secs* **16 €**

### *Les Desserts*

#### **LA FRESSINETTE**

*croustillante* **10 €**



#### **LE CHOCOLAT**

*craquant aux agrumes* **10 €**