



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



La Carte de Printemps



Menu-carte à 58 Euros

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

Menu-carte à 70 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

...

LE FOIE GRAS

chutney orange- quatre épices, coulis d'orange au Grand-Marnier **23 €**



LA LANGOUSTINE

céleri-cannelle et pomme Granny-Smith croquante, caramel balsamique **25 €**
(supp. 4€)



LES ESCARGOTS DE MOULIHERNE

gnocchi au persil, bouillon de shiitake bio **23 €**



LA CAILLE

*filet croustillant au chèvre frais,
crème de choux fleur aux épices ras-el-hanout* **22 €**

...

- 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

*au beurre demi-sel, le ventre confit à la tapenade d'anchois,
polenta aillée 29 €*



LES SAINT-JACQUES

*juste colorées, royale de boudin basque, mousseux de pomme de terre
à la moutarde de Brive 33 € (supp. 4€)*

Les Viandes

...

L'AGNEAU

*côte double en cœur de tomate confite et câpres,
coulis de persil et gâteau au sarrasin 32 € (supp. 4€)*



LA VOLAILLE DE CHALLANS

*en peau croustillante pour le suprême, la cuisse façon Parmentier,
le foie en royale, écume d'herbes 29 €*



** Pièce d'exception, hors menu **

...

CÔTE DE VEAU (350g)

pommes de terre sautées poêlée de champignons 35 €

Origine de nos viandes : France – UE

- prix nets -

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

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGES
affinés par « la famille Raimbault » 12 €



MESCLUN AUX COPEAUX DE SAINTE-MAURE
et croûtons de pain d'épice des « Blés de demain » 10 €



FAISSELLE AU NATUREL
poire tapée et gelée d'Épine du Château 10 €

Les Desserts

POMME RÔTIE AU CARMEL
crème à la passion, sabayon glacé à la noisette 12 €



CHOCOLAT 3 FAÇONS,
crémeux Cognac, gingembre confit, feuillet Guanaja 12 €



CROUSTILLE ACIDULÉE AUX AGRUMES,
sorbet cheese-cake, coulis orange 12 €



SOUFFLÉ GRAND-MARNIER
biscuit et compotée d'orange 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 85 Euros

Ce menu doit être servi à tous les convives d'une même table.

Dans le souci de contribuer au respect des horaires de notre équipe, nous vous informons que ce menu ne peut être choisi après 13h30 ni après 21h15.

Nous vous remercions de votre compréhension.)

LE FOIE GRAS

chutney orange-vanille, coulis d'orange au Grand-Marnier



LA LANGOUSTINE

céleri-cannelle et pomme Granny-Smith, caramel balsamique truffé



LES SAINT-JACQUES

juste colorées, royale de boudin basque, mousseux de pomme de terre à la moutarde de Brive



GRANITÉ



L'AGNEAU

côte double en cœur de tomate confite et câpres, coulis de persil et gâteau au sarrasin



FAISSELLE AU NATUREL

poire tapée et gelée d'Epine du Château



CHOCOLAT 3 FAÇONS,

crèmeux Cognac, gingembre confit, feuillet Guanaja

- prix nets -

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

MENU-PRESSOIR A 37 EUROS (2 plats incluant 2 verres de vin et un café)

MENU-PRESSOIR A 43 EUROS (3 plats incluant 2 verres de vin et un café)

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

MENU-PRESSOIR A 32 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 38 EUROS (3 plats hors boissons)

VELOUTE DUBARRY

gaufre croustillante au Maroilles 12 €



MOUSSE DE LIEU

en habit de pain et noisettes torréfiées, coulis de coquillages safrané 13 €



SAINTE-MAURE EN TEMPURA

espuma miel gingembre 13 €

Les Plats

GAMBAS AU SATÉ

riz basmati sauté au soja, bouillon de coriandre 21 €



CRÉPINETTE D'ANDOUILLETTE

sauce mousseuse au vin blanc de Montlouis, coulis de laitue 22 €



SAUMON MI-CUIT

en croûte de curry breton, ragoût de lentilles 20 €



NOUILLES DE RIZ

Bouillon de légumes à la coriandre, saumon mariné au soja 19 €

Les Desserts

SABLÉ MONT-BLANC

chutney de kumquat 10 €



PIÈCE DÉMONTÉE

à la vanille Bourbon 10 €

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

Entrée et Plat ou Plat principal + dessert **19 Euros**

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

Les Entrées

TERRINE DU MOMENT



SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU

Les Plats

LINGUINE BOLOGNAISE



STEACK HACHÉ

pommes de terre sautées



POISSON DU JOUR

et risotto

Les Desserts

POIRE BOURDALOUE



PIZZA BRIOCHÉE CHOCOLAT-PRALINÉ-BANANE

- prix nets -

Les mets du menu Vegan

Le tarif du Menu Vegan (une entrée, un plat et un dessert) est de 31 €

Les Entrées

L'AVOCAT

millefeuille croustillant à la crème d'avocat et agrumes **11 €**



BOUILLON DE LEGUMES

au lait de coco, pâtes soba **11 €**

Les Plats

VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES

quinoa aux graines torrifiées **16 €**



LE SEITAN

lamelles poêlées à l'huile de sésame, fine purée de pomme de terre **16 €**

Les Desserts

CAKE MOELLEUX CHOCOLAT-PASSION 10 €



SMOOTHIE FRAMBOISE,

banane sautée aux noisettes **10 €**

- prix nets -