



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



La Carte de Printemps



Menu-carte à 57 Euros

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

Menu-carte à 69 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

...

CARPACCIO DE CREVETTES

aux agrumes et avocat 20 €



FOIE GRAS MI-CUIT,

variation autour du poivron 23 €



OEUF BIO PARFAIT

en croûte de miso, shimeji et enoki à la plancha 20 €



BALLOTIN D'OMBLE CHEVALIER

en habit de morille, semoule de choux fleur 21 €

...

- 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

...

LIEU JAUNE DE LIGNE POÊLÉ,
asperges, petits pois et fèves, émulsion à l'huitre **28 €**



TRONÇON DE BARBUE RÔTIE
variation d'artichauts, truffe, crème de lard **33 € (suppl. 5 €)**

...

Les Viandes

...

NOIX DE COCHON IBÉRIQUE RÔTIE,
le cochon « Roi rose » en chipolatas et le pied aux herbes **29 €**



FILET DE BOEUF MARINÉ À L'HUILE DE TRUFFE
haricots verts et beurre en condiment **31 €**



** 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 AU BLEU D'Auvergne,

croûtons et crispy de lard 10 €



BRUSCHETTA DE Sainte-Maure

aux fruits secs 10 €

Les Desserts

SOUFFLÉ

au Grand-Marnier, biscuit Madeleine, marmelade d'orange amère 12 €



FORÊT NOIRE « REVISITEE »

pain de Gênes chocolat, griotte, lait d'amande 12 €



CONFIT DE BANANE MUSCADÉ

pâte croquante, crème de passion, glace au rhum vieux 12 €



FRAISES AU POIVRE SICHUAN

compotée de rhubarbe vanillée, crème glacée au yaourt limoncello 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 84 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.)

FOIE GRAS MI-CUIT,

variation autour du poivron



CARPACCIO DE CREVETTES

aux agrumes et à l'avocat



LIEU JAUNE DE LIGNE POÊLÉ,

asperges, petits pois et fèves, émulsion à l'huitre



GRANITÉ



FILET DE BOEUF MARINÉ À L'HUILE DE TRUFFE

haricots verts et beurre en condiment



BRUSCHETTA DE SAINTE-MAURE

aux fruits secs



FORÊT NOIRE « REVISITEE »

pain de Gênes chocolat, griotte, lait d'amande

- prix nets -

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

MENU-PRESSOIR A 36 EUROS (2 plats incluant 2 verres de vin et un café)

MENU-PRESSOIR A 42 EUROS (3 plats incluant 2 verres de vin et un café)

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

MENU-PRESSOIR A 31 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 37 EUROS (3 plats hors boissons)

ASPERGES AU LARD ET AROMATES R

jus de viande 12 €

☞

EFFILOCHÉ DE HADDOCK

chèvre frais à la ciboulette, croquant d'oignons rouges 13 €

☞

LEGÈRETÉ DE PETIT POIS,

magret fumé au Château et crumble de trompettes de la mort 13 €

Les Plats

DORADE À L'UNILATÉRALE

risotto à la carotte 20 €

☞

NOIX DE VEAU RÔTI,

quinoa et tombée de jeunes pousses d'épinards, jus à la sauge 21 €

☞

FRICASSÉE DE VOLAILLE R

au citron et polenta 20 €

Les Desserts

TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT,

poire pochée à la badiane 10 €

☞

BISCUIT MOELLEUX AMANDE

confit de fraise, glace yaourt maison 10 €

☞

CRÈME À LA HONGROISE 10 € R

- prix nets -

Menu en l'honneur des « 500 ans de la Renaissance »

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

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

PANNACOTTA VANILLE



CROUSTILLANT CHOCOLAT CAMEL CACAHUETES



POMME TATIN

- prix nets -

Les mets du menu Vegan

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

Les Entrées

ENOKI ET SHIMEJI POÊLÉ,
bouillon miso 10 €



ASPERGES, VINAIGRETTE AUX HERBES 10 €

Les Plats

VARIATION D'ARTICHAUTS
et truffe 15 €



QUINOA AUX CHOUX FLEURS
et mini légumes de chez Mr ROY 15 €

Les Desserts

LES FRUITS DU MOMENT
en croûte de céréales 10 €



LE CHOCOLAT CRAQUANT
aux agrumes 10 €