

Notre carte

Nos entrées (Our starters)

Nems d'Escargot Bio Maison Royer, Mesclun de Salade au Balsamique	19 €
<i>(Snail Chinese Roll with crusty salad and balsamique)</i>	
Foie Gras mi-cuit Maison Soulard, Fines Purées au Caramel	19 € 16.75 €
<i>(Half-Cooked Foie Gras from the Soulard House, Vietnam pepper and sweet caramel purée)</i>	
Brochette de Gambas, Oeuf sans Coque et Ecume de Champignons	22 €
<i>(Large Prawns Skewer with eggs and Mushroom emulsion)</i>	
Pain Surprise au Saumon et Estragon	16 €
<i>(Surprise bread stuffed with Salmon and Tarragon)</i>	
Salade Croquante, légumes marinés au piment d'Espelette, Parmesan et Jambon Serrano	9 €
<i>(Crispy Salad, Marinated vegetables with Espelette pepper, parmesan and Serrano Ham)</i>	

Nos plats (Our main courses)

Carré de Cochon de Lait caramélisé, Pommes de Terre Soufflées, Oignons fondants au sucre	26 €
<i>(Caramelized Rack of Suckling Pig served with Blown Potatoes and Sweet Onions)</i>	
Déclinaison de Bœuf, Pomme « Anna » Jus de Viande à l'huile de Truffe	26 € 22.95 €
<i>(Beef Assorts with "Anna" potatoes, meat juice with truffle oil)</i>	
Volaille Bio basse température, fine Ratatouille à l'huile d'Olive, jus de viande au Thym	24 €
<i>(Organic chicken with olive oil vegetable stew and thyme meat juice)</i>	
Filet de Barbue, Coulis de Carottes-Gingembre, Fine Purée de Carottes et ses Chips	28 €
<i>(Brill Fillet served with Ginger and Carrots sauce, Carrots Purée, with Chips)</i>	
Roulé de Cabillaud au Lard et Courgette au Parmesan, émulsion au Lard	28 €
<i>(Rolled Cod with bacon and Parmesan Zucchini, Bacon emulsion)</i>	

Fromage (Cheese)

Assiette affinée du Château	10 €
<i>(Cheese selection of the Castle)</i>	

Nos desserts (Our desserts)

1000 Feuilles Choco-Manque Passion	9 €
<i>(Chocolate and Mango Passion fruit thin layers Pastry)</i>	
Big Macaron aux Fraises	14 €
<i>(Home made big Strawberry Macaroon)</i>	
Sphère au Chocolat coulant, Menthe Givrée	14 €
<i>(Melting Chocolate Globe, Frosted Mint)</i>	
Douceur Chocolat, Cœur Coulant au Caramel	12 €
<i>(Chocolate sweet, Melting Caramel heart)</i>	
Cheesecake Mascarpone et Fruits mendiants	9 €
<i>(Mascarpone Cheesecake and Redberries)</i>	

La TVA baisse, les prix aussi
Prix net, service compris, hors boissons