Votre diner au château

Une cuisine de saison faite maison servie à travers une carte volontairement courte, renouvelée fréquemment selon le marché et l'inspiration de notre cheffe.

48,00 €

Entrées

Truite de nos rivières préparée façon gravlax, épi de maïs en tempura au tandoori, éclats d'amandes et mignonnette aux œufs de poisson

River Trout Gravlax Style, Tandoori-Spiced Corn Tempura, Almond Crumble, and Fish Roe Vinaigrette

Gnocchis de pomme de terre, crémeux de Champignons, Comté affiné 18 mois, Tuile croustillante, Ail confit, Noisettes

Potato gnocchi, creamy mushrooms, 18-month aged Comté, crispy tuile, confit garlic, hazelnuts

Foie Gras mi-cuit, condiment de saison, brioche toasté (+5€)

Semi-cooked Foie Gras, seasonal condiment, toasted brioche (+€5)

Plats

Suprême de Volaille en double cuisson, déclinaison de Panais, crique de Pomme de terre, Noix de cajou, sauce Suprême au foie gras

Chicken supreme, double cooking, parsnip three ways, potato rösti, cashew nuts, foie gras supreme sauce

Cabillaud cuit à la nacre, millefeuille de courge butternut, fenouil croquant safrané, bisque de poissons.

Pearl-white cod, butternut squash millefeuille, crisp saffron fennel, and fish bisque.

Suggestion du moment

Chef's Special of the Moment

Desserts

L’intemporel fondant au chocolat servi en chaud-froid, sorbet au sapin et notes d'orange.

The timeless chocolate fondant served warm and cold, with fir tree sorbet and hints of orange.

Mousse de marron, riz onctueux, meringue, confiture de mûres sauvages, crème anglaise vanillée

Chestnut mousse, creamy rice pudding, meringue, wild blackberry jam, vanilla custard

Déclinaison autour de la poire et du chocolat : compote, sorbet, biscuit roulé au coing, mousse mascarpone et fève de tonka

Variation on pear and chocolate: compote, sorbet, quince roulade, mascarpone mousse and tonka bean.

Mignardises