La Carte

Entrée Plat 37.90 €

Plat Dessert 31.90 €

Entrée Plat Dessert 45.90 €

Plat Direct 20.90 €

Merci de commander vos desserts en debut de repas

Les Entrées

- Asperges Fraiches Beurre Citron
- Poêlée de Shiitakes et Escargots de Bourgogne A la Provençale
- Carpaccio de Tomates Anciennes et Bœuf Wagyu
- Escalope de Foie Gras Poêlé au Sirop d'Erable Gelée d'Agrumes sur Pain d'Epices + 6.00 €
- Moelleux au Saumon Cœur Frais Ciboulette
- Foie Gras de Canard Frais Maison Canapés Chauds et Compote de Figues

Les Plats

◆ Carré d' Agneau Persillé à la Moutarde
◆ Duo de Rognons et Grosses Crevettes aux Cèpes
◆ Médaillon de Veau au Gewurztraminer
Mangue et Gingembre
◆ Tournedos de Bœuf Beurre Bercy
◆ Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 7.00 €
◆ Dos de Sandre au Vin Jaune
◆ Cuisses de Grenouille et Girolles à la Crème d' Ail
◆ Homard Bleu de l' Atlantique Rôti + 17.00 €

◆ Ardoise de Brie 5.90 €

Les Desserts

◆ Poire Pochée Cœur Crème de Marron
◆ Pyramide Glacé Caramel Beurre Salé
Sur Brioche Façon Pain Perdu
◆ Mousse au Chocolat Blanc Feuillantine d' Ananas
◆ Sphère Chaud-froid à la Mandarine d'Espagne
◆ Paris-Brest Revisité aux Fraises
◆ Le Café Gourmand du Châtel

Irish Coffee 8.90 €

Service Compris

Origines des viandes : Bœuf : France, Espagne, Italie, Allemagne. Veau : Allemagne, Hollande

Menu Gastronomique

à 38.90 €

◆ Aumônière Jambon de Parme
Au Fromage de Brebis

◆ Saumon Fumé Crème d'Oseille

◆ Terrine de Lapin aux Noisettes

◆ Dos de Cabillaud Rôti Fondue de Fenouil

◆ Magret de Canard au Confit de Pétales de Roses

◆ Onglet de Veau au Cidre

◆ Fromages de la Brie sur Lit de Salade

◆ Mousse Glacée au Citron sur sa Meringue

◆ Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

◆ Soupe de Fraises au Saint Nicolas de Bourgueil
Et Poivre de Sichuan

Service Compris

Origines des viandes : Bœuf : France, Espagne, Italie, Allemagne. Veau : Allemagne, Hollande