

Par notre Chef, Nicolas Cristoforetti

MENU 39 €

ENTRÉES • STARTERS 14 €

Tomates anciennes multicolores, panna cotta au pesto, roquette.
Multicoloured Heirloom tomatoes, pesto panna cotta and rocket.

Pâté en croûte : pintade, canard, volaille, foie gras et pistaches. **+5 €**
Pâté in a pastry crust : guinea fowl, duck, chicken, foie gras & pistachio nuts.

Os à moelle rôti, persillade, pousses d'épinards, pop-corn de sarrasin.
Roast marrow bone, persillade seasoning, spinach shoots and buckwheat popcorn.

Gaspacho de carottes & fenouil, compotée oranges-cumin. *écho*
Fennel & carrot Gaspacho de carottes & fenouil, stewed orange with cumin.

PLATS • MAIN COURSE 24 €

Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre, ail confit, huile vierge. *écho*
Grilled octopus, mashed potatoes made with olive oil and baked garlic.

Cabillaud rôti, risotto d'orge perlé, jus aux coques.
Baked cod, barley risotto and cockle juice.

Fricassée de volaille au champagne, petits oignons, pleurotes.
Chicken Fricassee with champagne, baby onions and oyster mushrooms.

Carré d'agneau grillé, caviar d'aubergines au basilic, mijoté de petits pois, jus sauge. **+6 €**
Grilled rack of lamb, aubergine caviar with basil, baby peas cooked with sage.

La voiture de tranche du Château, accompagnements du moment.
Pick of the Château's carving trolley, and its accompaniment of the day.

DESSERTS • DESSERTS 8 €

Tartare de fraises, glace verveine, coulis acidulé.
Strawberry tartare & verbena ice-cream, served with a tangy coulis.

Tarte chocolat, grué cacao, sorbet chocolat intense.
Chocolate tart, cocoa nibs and rich chocolate sorbet.

Gaspacho de melon au ratafia, granité menthe. *écho*
Melon gaspacho with ratafia, mint granita.

Fruits rouges, glace shiso, chantilly fromage blanc, crumble noisettes.
Red berries, shiso ice-cream, whipped fresh cheese and hazelnut crumble.