



*Le Chef Damien PIOCHON et son équipe
vous proposent les mets suivants*



La Carte de Printemps



Menu à 64 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert

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.

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

ASPERGES BLANCHES ET MAGRET FUMÉ AU CHÂTEAU

nuage de Morilles

Ou

ESCARGOTS ET CHORIZO,

espuma persil, crème d'ail

Les Plats

OMBLE CHEVALIER

et noisettes, pommes de terre confites, sauce citronnée aux œufs d'Auruga

Ou

SELLE ET RIS D'AGNEAU AUTOUR DU NAVET,

sauce choron légère

Les Desserts

SOUFFLÉ GRAND MARNIER

crémeux orange

Ou

LE CHOCOLAT VALRHONA

sorbet fruit de la passion et crémeux noisette

La Carte

Les Entrées

ASPERGES BLANCHES ET MAGRET FUMÉ AU CHÂTEAU
nuage de Morilles **23 €**



ESCARGOTS ET CHORIZO
espuma persil, crème d'ail **24 €**



BALLOTIN DE FOIE GRAS
autour de la rhubarbe et de l'amande **28 €**

Les Poissons

OMBLE CHEVALIER
et noisettes, pommes de terre confites, sauce citronnée aux œufs d'Avruga **32 €**



SAINT-PIERRE A L'UNILATERAL
écume Cébettes, pointes d'asperges vertes glacées au jus **37 €**

Les Viandes

MIGNON DE VEAU

croustillant de jarret et palet de polenta au poivron Del Piquillos **37 €**



SELLE ET RIS D'AGNEAU AUTOUR DU NAVET

sauce Choron légère **32 €**

Les Fromages

assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault **14 €**

Les Desserts

SOUFFLÉ GRAND MARNIER

crémeux orange **14 €**



LE CHOCOLAT VALRHONA

sorbet fruit de la passion et crémeux noisette **14 €**



MILLE-FEUILLE FRAISES ET RHUBARBES

sorbet fromage blanc **14 €**

Le Menu Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement : **40 EUROS** (2 plats incluant 1 verre de vin et un café)
48 EUROS (3 plats incluant 1 verre de vin et un café)

Valable au **déjeuner** et au **dîner** : **36 EUROS** (2 plats hors boissons)
42 EUROS (3 plats hors boissons)

Les Entrées

ŒUF PARFAIT

autour de l'oignon et l'épinard **14 €**

Ch

VELOUTÉ D'ARTICHAUT ET TRUITE FUMÉE

brebis du lochois **14 €**

Ch

LE PETIT POIS ET LE POIVRON **13 €**

Les Plats

LIEU JAUNE EN HABIT DE PAIN

petits pois carottes, écume de cumin torréfié **24 €**

Ch

SUPRÊME DE POULET CŒUR COMTÉ

ketchup de betterave et fine purée de pomme de terre **24 €**

Ch

LINGUINE BIO KAMUT

asperges et morilles **24 €**

Les Desserts

CHEESECAKE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

glace vanille **12 €**

Ch

LA MANGUE EN COMPOTÉE ET SORBET

praliné cacahuète et chocolat Dulcey **12 €**

Ch

ANANAS RÔTI AU SIROP D'AGAVE

sorbet aux herbes, compotée d'ananas à la coriandre **12 €**

 Propositions végétales

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **17 Euros**

Entrée et Plat ou Plat principal + dessert **20 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **23 Euros**

Les Entrées

RILLETES ROI ROSE ET SAUCISSON

Ou

SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU

Les Plats

SUPRÊME DE POULET

fine purée de pomme de terre

Ou

STEACK HACHÉ

pommes grenailles sautées

Les Desserts

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

crémeux caramel glace vanille

Ou

BROWNIE AUX 3 CHOCOLATS, SORBET CHOCO

Liste des Allergènes

Asperge : lactose

Escargot : lactose,

Foie gras : gluten, lactose

Oeuf parfait : lactose,

Artichaut : lactose,

Omble Chevalier : fruits à coques, lactose

Saint-Pierre : lactose

Lieu Jaune : gluten, lactose

Mignon de veau : lactose, gluten

Agneau : lactose, oeuf

Linguine : gluten

Supreme poulet : sulfites, lactose

Mille-feuilles fraises : Œufs, lactose, gluten

Choco passion : lactose, œufs, gluten, fruits à coques

La mangue cacahuète : œufs, lactoses, gluten, arachides

Cheesecake pistache : lactose, œuf, gluten

Origine des viandes

Foie gras : Français

Mignon et jarret de veau : France

Selle d'agneau et ris d'agneau : France

Suprême de poulet : France