

Menu du Château

35.00 euros

(Service compris)

Nos entrées

La Langoustine

Purée de Panais, écume de Chocolat blanc, fèves de Tonka

(Supplément de 5.00 euros)

Ou

Le Foie Gras

Cuit au naturel, Chutney de Coing et Pain de Miel Grillé

(Supplément 7.00 euros)

Ou

Le Petit Gris de Radinghem

Céleri, Butternut et Ail des Ours en Savarin

Ou

La Saint Jacques

En Carpaccio, Topinambour, ananas, pomme

Le Choux Rave

Gravlax de Saumon d'Ecosse au Tabac de Chicorée

Ou

La Lentille Beluga

En Potage, Chèvre et Magret Fumé



Nos plats

Le Veau

Longe Rôtie aux agrumes et poivre de Sichuan vert, Endive Carmine

Ou

Le Filet de Bœuf Français

Gnocchis de pomme de Terre, échalotes confites, Champignons du moment

(Supplément 12.00 euros)

Ou

Râble de Lapereau

Saveur Chicorée, abricots secs

Ou

La Saint Jacques

Rôtie, légumes racines, Topinambour et Beurre d'agrumes

Ou

Pavé de Bar de Ligne

Rôti Chou-Fleur fumé et crème acidulée

Ou

Le Filet de Sole

Aux Champignons, pressé de poireaux et lie de Vin



Nos desserts

La Cerise
Comme une Forêt Noire Revisitée

Ou

Le Thé Matcha
Dessert Signature

Ou

Le Kouign-amann
Comme un Millefeuille, crème vanille de Madagascar

Ou

La Pomme et la Poire
Riz au lait, émulsion de lait

Ou

Comme un Paris-Brest
Croquant Chocolat, crème de Chicorée

Le Plateau de Notre Maître Fromager
(Supplément de 5.00 euros)

**Afin de réduire votre attente nous vous remercions de nous donner votre choix à la prise de Commande.*