



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

Accord mets et vins du menu la carte. Service en trois verres de 10 cl, 28€ par personne
To accompany your menu, chose the wine option. 3 glasses (10 cl) at 28€ per person

LES ENTREES

La truite	servie en carpaccio fumé par nos soins, yaourt grec œuf de truite, pomme Granny Smith et goji, <i>smoked trout carpaccio with garden herbs, smoked trout caviar, apple and goji berry salad.</i>	16.50€
Les langoustines	raviole ouverte de gambas et langoustines, citronnelle Petits pois-ciboulette et pompadour confite <i>prawns and langoustines, lemongrass, peas-chives and potatoe salad</i>	18€
Le foie gras	pressé de foie gras, artichaut et poire confite chutney d'ananas et mangue <i>Foie gras terrine with candied artichoke and pear, pineapple and mango chutney</i>	16€
Le tourteau	les tomates d'antan de notre jardin, basilic Matignon d'avocat à l'huile de noisette <i>crab salad with citrus flavours, coriander and combava, tomatoes</i>	18.50€
Les St Jacques	rôties, risotto crémeux aux petits pois, craquant de parmesan <i>Roast scallops with a pea risotto and parmesan cheese crunch</i>	19€ en entrée 26€ en plat



LES PLATS

La Lotte	servie en cocotte, nage de coquillages aux légumes de saison fenouil et pomme grenaille <i>Fish pot with "monkfish" in a shellfish sauce, seasonal vegetables and baby potatoes</i>	24.50€
Le cabillaud	coulis de langoustines, fine ratatouille maison, caviar d'aubergines et courgettes grillées <i>Roast Cod fish, fine homemade ratatouille, lobster cream</i>	25.50€
Le veau	les ris de veau cuits au beurre moussoux, crème d'estragon et bolets, purée maison truffonade <i>veal sweetbreads cooked in butter, tarragon cream and bolet mushrooms, truffled potato mash</i>	24€
Le bœuf	le filet de bœuf cuit sur pierre de lave à votre convenance pommerade et échalotes Pomme château confite à la graisse de boeuf <i>grilled beef filet in a red wine and shallot sauce, pomme Château confit</i>	26€
La cote de bœuf grillée et fumée aux aiguilles de pin	Mousseline de pomme de terre maison truffonnade	29€



FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de nos régions, confitures maisons
St nectaire fermier, salers, chèvre de la région et brie de Meaux truffé maison 16€
Cheeseboard, fresh and aged cheeses with homemade jams

DESSERTS

Le cocktail dessert	Chambord, Baileys, Frangelico, crème, noisettes torréfiées <i>Fruit of the forest dessert cocktail</i>	11€
Les framboises	tiramisu pistache et framboises Opaline agrumes	9.50€
Les Abricots	confit au romarin et gros sucre Sorbet abricot	9.50€
La mangue-passion	crémeux mangue, coulis abricot-passion Coulant noix de coco	9.50€
Le chocolat	le Rose Gabrielle dessert signature au trois chocolats Glace à la creme de cognac « Braastad »	12€
L'indécis	trois desserts de la carte en accompagnement <i>pick 3 desserts and enjoy them in smaller portions</i>	15€