

Le Menu

Entrée + poisson ou viande + dessert 28€50

Entrée + poisson + viande + dessert 35€50

(Merci de choisir les desserts à la commande)

Premier plaisir



Crème prise d'Asperge, viande de grison et vinaigrette de légumes

Mûtre de St Vaast, pomme verte, radigote de Ris de Veau et de Pied de Porc (origine ris de veau UE)

Cerise de Foie Gras de canard, confit d'oignon et framboise (supp 3€)

La pêche du moment



Dauphine de Cabillaud et haddock, crème d'ail et vinaigrette de poivron

Fatin de tomates confites, Rouget Barbet poêlé, basilic thym olive

Viennoise de Sandre au pain d'épices de Dijon; mousseline de carottes au cumin, réduction de vin chaud (supp 2€)



Le Restaurant du Château

Laurent Bouthenet

Terre



Magret d'Agneau poelée à la fleur de thym, confit de légumes du soleil
(origine IRLANDE) (supp 2€)

Tournedos de Lapin rôti, mousseline de pomme de terre, confit de citron
pruneaux romarin (origine FRANCE)

Risotto de Volaille, tomate confite et chorizo, croustille d'épices

Fromages

La palette de l'affineur 7€50

Fromage faisselle à la crème 3€50

Plaisir sucré




Comme un Nougat "glacé" confit d'agrumes au miel et citron vert

Surprise de Poire, en "apparence" de Belle-Hélène

Tartelette de Pamplemousse romarin, mousseline de grenadine, zest confit

Crumble de Fraise Gariguette, ganache montée chocolat moutarde Fallot
et craquant de Basilic

Les plats que nous vous servons sont soumis aux aléas des approvisionnements du marché, ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Les plats sont faits maison . Les plats sont élaborés à la commande, leurs dégustations riment avec patience.

Pour le confort des personnes allergiques, il est impératif de nous les signaler avant commande afin de vous conseiller sur le choix des plats.

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles en fin de carte



Le Restaurant du Château
Laurent Bouthenet

L'encas du lac

Menu du marché en plat unique servi uniquement les midis du lundi, mardi, jeudi et vendredi hors jours fériés ☺

L'entrée et le plat	15€50
Le plat et le dessert	15€50
L'entrée, le plat et le dessert	19€50

Le petit gastronome (-12 ans)

Une viande ou un poisson du marché avec son accompagnement

Une glace parfum au choix

Un jus d'orange ou un sirop à l'eau

12€50

Liste des allergènes à déclaration obligatoire

1. Céréales contenant du gluten ex: blé, seigle, orge, avoine
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
8. Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches....)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graine de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques



Le Restaurant du Château
Laurent Bouthenet