

# Le Menu

Entrée + poisson ou viande + dessert 29€

Entrée + poisson + viande + dessert 36€

(Merci de choisir les desserts à la commande)

## Premier plaisir



Comme un pot au feu de **Foie gras de Canard**, raisins secs anis étoilé, fingers de tomates confites (sup 3€)

Tartare de **Thon**, huître Marennes et liégeois à la moutarde

L'**Ouf** façon florentine déstructuré, ravigote d'oignon et frit frit d'ail

## La pêche du moment



Tempura de **Bulots et Couteaux** caramélisé, ragoût de salsifis et marmelade d'agrumes

Filet de **Maigre** rôti à la moutarde Fallot, ravigote de Brocolis et oignons blancs

Minute d'**Omble Chevalier**, ragoût de Bruxelles, pépites de châtaignes en matelote (sup 3€)



**Le Restaurant du Château**  
Laurent Bouthenet

## Terre



Carré d'Agneau rôti au jus d'ail, crème de flageolets et tian de légumes  
(origine IRLANDE )

Tournedos de Lièvre poêlé, confit de radis et potimarron, jus de genièvre  
(sup 3€)

Filet de Canette rôti aux épices à pain, ragoût d'endives caramélisés à l'orange

## Fromages

La palette de l'affineur 7€50

Fromage faisselle à la crème 3€50

## Plaisir sucré



Ragoût de Poire, blanc manger cannelle, glace vanille et croustille  
caramel

Gaufre croustillante, mousseline Citron Yuzu, basilic et sirop de miel  
estragon

Finger de Riz Soufflé, compoté Mandarine et chocolat pur origine

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

13€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