

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



Mystère de l'Œuf, soubise et jambon de parme, vinaigrette d'herbes

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

Foie Gras de canard poêlé au pain d'épices et rhubarbe, "cassant" de framboise et jus de vinaigre (supp 3€)

La pêche du moment



Dos de Cabillaud rôti, écrasé de pomme de terre à l'estragon

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

Petit bouillon de Sole aux agrumes et gingembre, confit d'endives à la sauge (supp 3€)



Maitre
Restaurateur

Le Restaurant du Château
Laurent Bouthenet

Terre



Mijoté de **Joue de Boeuf** au cassis et pain d'épices de Dijon
(origine UE)

Printanière de **Rognon de Veau**, jus de réglisse (supp +3€)
(origine UE)

Suprême de **Volaille**, mousseline de topinambour, croustille de comté et
crème de Morteau

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

Tartelette de Pamplemousse romarin, mousseline de grenadine et zeste
confit

"Nem" de **Banane** poêlée, curry gingembre et sauce chocolat

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