

Le Menu

Entrée + poisson ou viande + dessert 29€

Entrée + poisson + viande + dessert 36€

(Merci de choisir les desserts à la commande)

Premier plaisir



L'œuf poché aux pointes d'asperges, crème de Morilles fraîches et tuile de comté (sup 4€)

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

Confit de Betterave et Foie Gras de canard, pickles d'oignons et vinaigrette de figues

La pêche du moment



Tournedos de Lotte au jambon cru, caviar d'aubergine, tomate et basilic

Turbot rôti, mousseline d'artichaut et harigoule, moule croustillante

Mag de Komard jeunes légumes et frit frit d'ail (sup 3€)



Le Restaurant du Château
Laurent Bouthenet

Terre



Côte de Bœuf Limousine, mousseline de petit pois et jus de réglisse
(origine FRANCE) (sup 3€)

Minute de *Filet de Canard*, confit de navet, cerise orange et jus de genièvre (origine FRANCE)

Rognon de Veau, printanière de légumes nouveau, moutarde Fallot
(origine PAYS-BAS)

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

Dôme chocolat noir, mousseline passion et "caviar" de mangue

Crumble de *Fraise*, 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

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