

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



Pressé de **Tête de Veau** en ravigote de poivron, confiture d'oignons et vinaigre de framboise

"Religieuse" de **Tourteau**, jeunes pousses et asperges vertes.

Foie gras de canard maison, confit d'abricots pruneaux popcorn (sup 3€)

La pêche du moment



Dos de **Bar** confit, haddock aux choux de Bruxelles et Brillat

Cappuccino de homard et risotto de **Lotte**, frit frit de poireaux

St Jacques grillées, croustillant d'anquille fumée, compote d'oignon, condiment fromage blanc (sup 3€)



Le Restaurant du Château
Laurent Bouthenet

Terre



Châteaubriant de **Sanglier**, polenta saveur forestière, mousseline
Butternut

Poitrine de **Pigeon** rôtie dans son jus saveur chocolatée, mousseline de
chou-fleur (sup 2€)

Confit de **Lapin** à la Royale, laqué au Marc de Bourgogne

Fromages

La palette de l'affineur 7€

Fromage faisselle à la crème 3€50

Plaisir sucré




Tube croustillant, crème **Mandarine**, gelée d'agrumes et zest confit

Déclinaison de desserts sélection du chef

Entremet **Chocolat Noir**, feuilletine praliné noisette, sauce caramel

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