

Le Menu

Entrée + poisson ou viande + dessert 29€

Entrée + poisson + viande + dessert 36€

(Merci de choisir les desserts à la commande)

Premier plaisir



Calisson Foie Gras de Canard, lait d'amandes amères, jus de gingembre

Carpaccio de St Jacques, pomme céleri, jus de granny smith (sup 3€)

Macaron de Saumon façon gravelax aux saveurs fumées, herbe potagère

La pêche du moment



Daurade Royale rôtie, endives caramélisées au miel et à la mandarine

Dos de Lieu Noir à la crème d'ail, mousseline de pomme à l'estragon

Duo de Sole et St Jacques, citron confit et jeunes pousses (sup 3€)



Le Restaurant du Château
Laurent Bouthenet

Terre



Millefeuille de **Paleron de Bœuf braisé**, confit de légumes au vin rouge
(origine FRANCE)

Tournedos de **Cerf** poêlé, ragout de potimarron, jus de genièvre

Suprême de **Chapon**, écrevisses morilles, tuile de riz à l'anis (sup 3€)

Fromages

La palette de l'affineur 7€50

Fromage faisselle à la crème 3€50

Plaisir sucré




Entremet **Chocolat**, mousse au **Mascarpone** et compression estragon

Croustillant de miel caramélisé, au **Pamplemousse** et romarin

Harmonie du **Marron** et du Whisky en habit noir

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