

Les Entrées

Effiloché de homard au yuzu

Drapé d'une feuille de riz, bisque mousseuse au safran d'Alsace

29 €

Gravlax de saumon, crème de kalamansi, condiment fumé

Caviar de hareng

27 €

Royal de foie gras de canard du sud-ouest

Granny Smith et croûtons de pain d'épice

32 €

Œuf Label Rouge parfait nuage à l'huile de noisette du Piémont

Crèmeux de champignons, noisettes torréfiées

24 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Plats

Dos de skrei snacké en terre et mer

Coulis de butternut au cumin, carottes confites et shiso pourpre

41 €

Risotto de pois cassés au lait de coco ✓

Piment oiseau et noix de cajou grillées

36 €

Filet d'agneau rôti au beurre fumé

Céleri rave confit, noisettes et crémeux de céleri, sarrasin soufflé

42 €

Filet de bœuf cuit basse température

Eryngii grillé, tartelette croustillante truffée et crème de cèpes

39 €

Pour tout changement de garniture un supplément de 5 euros sera facturé

Les Fromages

Sélection par notre maître affineur

Assiette de 3 fromages affinés

16 €

Les Desserts

Tarte tatin en trompe-l'œil

Cœur pommes caramélisées

16 €

L'opéra bergamote et basilic

Sorbet yuzu/basilic

16 €

Finger à la fève de tonka cœur framboise

Sorbet framboise

16 €

Sphère chocolat Bio « Ceiba » pistache et estragon

Glace pistache et coulis chocolat chaud

16 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Menus

MENU AFFAIRE

Servi tous les midis du mercredi au vendredi

En 2 Services

36 €

En 3 Services

42 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

A la carte en demi-portion

En 2 Services

28 €

En 3 Services

35 €

MENU SURPRISE

En 3 Services

*Uniquement le soir en semaine et le samedi midi et soir
Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table*

55 €

MENU DU CHÂTEAU

En 4 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h30

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

75 €

MENU DEGUSTATION

En 6 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h15

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

115 €

MENU DU DIMANCHE

En 3 Services

65 €

En 4 Services

80 €

Dernière prise de commande 13h00

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉES EN SUPLÉMENT 16 €

Sélection de fromages de notre maître affineur

FORFAIT ACCORD METS ET VINS

3 verres 25 €

4 verres 35 €

Sélectionnés par notre sommelier

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts

PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES