

# Les Entrées

## **Tomate en textures et burrata en espuma**

*Tartare de tomate fraîche et confite, sorbet d'herbes fraîches et eau de tomate green zébra*

**26 €**

## **Tartare de dorade royale**

*Pamplemousse, concombre, caviar de hareng et gel kalamansi*

**29 €**

## **Escalope de Foie gras de Canard poêlée**

*Autour de la rhubarbe*

**32 €**

## **Le Melon de Charente au Porto ✓**

*En Gaspacho frais, en brunoise relevée de capucines et sorbet Porto 10 ans d'âge*

**21 €**

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

# Les Plats

## **Ailes de raie de nos côtes aux citrons confits**

*Pâte de citron confit, citron caviar, olive Kalamata et beurre moussoux citron vert  
Gnocchis à l'ail des ours*

**37 €**

## **L'artichaut en dégustation tiède ✓**

*Chèvre frais et caviar de hareng fumé, moutarde à l'ancienne  
Bouillon des feuilles sauce soja sésame*

**34 €**

## **Côte de cochon de nos montagnes légèrement fumée au thym**

*Tartelette croustillante aux senteurs de Provence, gel d'une ratatouille  
Ravigote à ma façon*

**38 €**

## **Jarret de Bœuf confit 72h en persillade**

*Parmentier de champignons truffé et morille jumbo, Crème d'ail doux  
Bouillon clair lié aux feuilles de persil plat*

**41 €**

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

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

# Les Fromages

Sélection par notre maitre affineur  
Nicolas à Colmar

*Assiette de 3 fromages affinés*  
**16 €**

# Les Desserts

**La framboise en mariage à l'estragon**

*Sorbet yuzu*

**16 €**

**Pêche craquante en trompe-l'œil**

*Sorbet pêche de vigne du Château au rhum*

**16 €**

**La rhubarbe en dégustation aux senteurs de sureau**

*Sorbet sureau*

**16 €**

**Ganache de chocolat Bio « Ceiba »**

*Tuile craquante caramel, amande caramélisée et crème glacée à l'huile d'olive*

**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 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 - 20h30**

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

**115 €**

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