

*Vivre Le Château Fort autrement pour autre chose...
Live the Castle differently, for something else...*

WELCOME BIENVENUE
à « LA PRINCIPAUTÉ »,
Gastronomie du soir avec le Chef OLIVOT

Les produits frais, les alliances de saveurs, les préparations inédites, les cuissons subtiles signent la créativité culinaire de cette carte de saison.

Le goût des bonnes choses est un enchantement.
Bonne dégustation

Fresh products, flavors alliances, novel preparations, subtil cookings sign the culinary creativity of this season “à la carte menu”.

The taste of the finer things is an enchantment.

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.

French meats – New Zealand lamb

Liste des allergènes sur simple demande

QU'EST-CE QUE LA CUISSON BASSE TEMPERATURE ?

La cuisson basse température, également appelée à juste température, est un mode de cuisson naturel sans agression en vue de bonifier la saveur, la texture et la tendreté des aliments.

En préparant la viande de cette manière, la cuisson est homogène et de qualité.

Quelle que soit la viande choisie, ce mode de cuisson évite tout risque de surcuisson qui dessèche trop souvent la viande.

En cuisant à moins de 70°C, l'eau contenue dans la viande ne s'évapore pas et le collagène des chairs animales n'est pas altéré à la cuisson.

Les viandes blanches et les volailles seront nacrées. Les viandes rouges resteront bien rosées. Seul le filet de bœuf servi à la carte n'est pas cuisiné à basse température.

WHAT IS THE LOW TEMPERATURE COOKING?

Low temperature cooking or called at exact temperature is a natural cooking style without aggression in the way to sublimate the flavour, the texture and the tenderness of food.

In preparing the meat in this way, the cooking process is homogeneous and of quality. Whatever the meat chosen, it will stay tender and flavourful and risk of overcooking which dry out too often the meat.

With a cooking process under 70°C (158°F), the water inside the meat doesn't evaporate and the collagen of the animal's flesh is not altered during the cooking process.

White meats and poultry will be pearly, red meats will stay rosy perfection. Only the beef tenderloin à la carte is not cooked at low temperature.

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.

French meats – New Zealand lamb

Liste des allergènes sur simple demande

Le Menu Découverte ou Demi-Pension

34 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Le Jambon des Ardennes

Julienne d'endives, crème de bleu, éclats de noix

The ham from the Ardennes, endives in julienne, bleu cheese cream, chopped nuts

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Le mignon de porc en médaillons,

Crème de patate douce à la fleur de sel, sauce aigre douce

The pork tenderloin in medallions, sweet potatoes in cream and salt flower, sweet and sour sauce

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Le gâteau de semoule

Caramel de framboise et balsamique, tuile dentelle à l'orange

The semolina cake, raspberry and balsamic caramel, crisp tuile with orange

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.

French meats – New Zealand lamb

Liste des allergènes sur simple demande

Les Entrées / The Starters

L'entrée du jour 14 €
Today's discovery

Le Jambon des Ardennes 15 €
Julienne d'endives, crème de bleu, éclats de noix
The ham from the Ardennes, endives in julienne, bleu cheese cream, chopped nuts

Vins conseillés : Pouilly Fumé « Les Chaumiennes » - Domaine Figeat / Sancerre « Les Charmes » - Domaine Vatan

L'Os à Moelle 17 €
En médaillon gratiné au Beaufort, tatin d'oignon au Porto
The marrow bone in medallion gratinated with Beaufort cheese, onion in tatin with Port wine

Vins conseillés : Brouilly « Voujon » - Domaine Ruet / Morgon « Les Grands Cras » - Domaine Ruet

La Poitrine de Porc 17 €
En nems, tomme des Ardennes, vinaigrette au Ratafia
The pork breast belly in nems, tomme cheese from the Ardennes, French dressing with Ratafia

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune – Domaine Glantenet

Le Sot l'y laisse de Poulet 18 €
Concassé de noix de cajou, fines tranches de ratte en ceviche
The oyster meat, crushed cashew, sliced rattes potatoes in ceviche

Vins conseillés : Beaume de Venise – Domaine Beaumalric / Rasteau « Les Valats » - Domaine du Grand Veneur

Le Risotto 18 €
A l'encre de seiche, éclats de gambas et gremolata
The cuttlefish ink risotto, prawns and gremolata

Vins conseillés : Chablis – Domaine Vrignaud / Meursault « Les Tillets » - Domaine Alain Gras

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.
The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.
Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.
French meats – New Zealand lamb
Liste des allergènes sur simple demande

Les Plats / The Main Dishes

La suggestion du jour 22 €
Today's suggestion

Le Mignon de Porc 26 €
En médaillons, crème de patate douce à la fleur de sel, sauce aigre douce
The pork tenderloin in medallions, sweet potatoes in cream and salt flower, sweet and sour sauce

Vins conseillés : Beaume de Venise – Domaine Beaumalric / Saint Joseph « Cuvée Hedonism » - Domaine Faury

Le Grondin Perlon 25 €
En filet, céleri cuit comme des pommes pont-neuf, jus de persil à l'ail fumé
The plaice fish in fillet, celeriac in pont-neuf fashion, parsley juice with smoked garlic

Vins conseillés : Chablis – Domaine Vrignaud / Hautes Côtes de Beaune blanc – Domaine Glantenet

La Noisette d'Agneau 29 €
Grillée, pomme de terre ratte au beurre demi-sel, sablé au parmesan
The roasted lamb fillet, ratte potato with semi-salty butter, shortbread with parmesan cheese

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Glantenet / Mercurey 1^{er} Cru « La Cailloute » - Domaine Theumot Juillot

Le Merlu 26 €
En pavé, polenta crémeuse à la baie de genévrier, endives cuites au miel d'acacia
The hake in fillet, creamy polenta with juniper berries, cooked endive with acacia honey

Vins conseillés : Pouilly fumé « Les Chaumiennes » - Domaine Figeat / Sancerre – Domaine des Trois Noyers

Le Paleron de Bœuf façon Stroganov 24 €
The beef chuck Stroganov fashion

Vins conseillés : Brouilly « Voujon » - Domaine Ruet / Morgon « Les Grands Cras » - Domaine Ruet

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.
The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.
Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.
French meats – New Zealand lamb
Liste des allergènes sur simple demande

Les Fromages de la Ferme La Harnoterie

Cheese from La Harnoterie Farm

L'assiette de fromages

Cheese plate from La Harnoterie Farm

9 €

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

10 €

Le Biscuit Roulé

Marmelade d'agrumes et basilic, glace au biscuit rose de Reims

The rolled biscuit, basil and citrus jam, ice cream with pink biscuit from Reims

12 €

La Tartelette Fanchonnette

Noix de pécan, sirop d'érable

The fanchonnette tartlet, pecan nut, maple syrup

12 €

Le Gâteau de Semoule

Caramel de framboise et balsamique, tuile dentelle à l'orange

The semolina cake, raspberry and balsamic caramel, crisp tuile with orange

12 €

Le Saint Honoré

Crème cacao, marmelade d'ananas à la vanille

The Saint Honoré, cocoa cream, pineapple and vanilla jam

12 €

L'Ardoise de 4 desserts

Four desserts slate

14 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.

French meats – New Zealand lamb

Liste des allergènes sur simple demande

Les Petits jusque 12 ans...

... Children until 12 years old

14 €

Entrée - Plat - Garniture - Dessert
Starter - Main Course - Garnish - Dessert

Assiette de charcuteries / *Cooked pork meats on a slate*
ou tranche de saumon fumé / *Smoked salmon*
ou petite salade de crudités / *Small vegetables salad*

Steak haché / *Beef burger*
ou filet de poisson / *back of fish*
ou nuggets de poulet / *Chicken Nuggets*

Potatoes / *Potato wedges*
ou purée de légumes / *Mashed potatoes*
ou poêlée de légumes / *Panned vegetables*

Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat)
2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)
ou coupe de fruits / *Fruit bowl*
ou gâteau de semoule / *Chocolate spong*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.

French meats – New Zealand lamb

Liste des allergènes sur simple demande

PRESERVONS LA PLANETE



L'Hôtel le Château Fort et ses restaurants sont engagés dans une démarche éco-responsable.

Le Chef Olivot travaille ses mets dans cette même démarche, en luttant contre le gaspillage.

Les plats sont servis dans des proportions adaptées.

Toutefois, nous proposons une cassolette de mousseline de légumes sur demande à discrétion.

The Hotel Château Fort and its restaurants are committed to an eco-friendly approach. Chef Olivot worked his dishes in this same way, fighting against waste. The dishes are served in appropriate proportions. However, we propose a potato mousseline casserole is served on request at discretion.

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France – Agneau origine Nouvelle-Zélande.

French meats – New Zealand lamb

Liste des allergènes sur simple demande