

*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.

Boeuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

Liste des allergènes sur simple demande

*En raison des nouvelles règles d'hygiène dues à la pandémie COVID-19,
notre restaurant vous propose une carte réduite et adaptée*

**Le Menu Découverte ou Demi-Pension 34 €
(entrée, plat, fromage ou dessert) hors supplément**

Les Entrées / The Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

Le Céleri

A boire en crème, bruschetta olive et brousse

Celery cream to drink, olive and brousse bruschetta

Le Fromage Frais

**En quenelles au poivre Malabar, fines tranches de jambon des Ardennes,
sauce vinaigrette aux éclats de papaye**

The fresh cheese quenelles with Malabar pepper, thin slices of Ardennes ham, papaya splinter vinaigrette dressing

Le Foie Gras mi-cuit (supp. 6€ - extra cost 6€)

Marmelade pomme figue, fine tranche de pain croustillante

Half-cooked foie gras, apple and fig marmalade, thin slice of crispy bread

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Bœuf français et produits frais. French beef and fresh products

Liste des allergènes sur simple demande

Les Plats / The Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

Le Suprême de Pintade

Juste cuit, mousseline de carottes au safran, fondue de chou pe-tsaï et pomme verte, sauce au cidre

The guinea fowl supreme, carrot mousseline with saffron, pe-tsaï cabbage and green apple fondue, cider sauce

Le Saumon

En pavé, cuit sur une fine chips de pain à l'ail, polenta crémeuse à l'encre de seiche, moelleux épinard ricotta, vinaigrette façon gremolata

The paved salmon cooked on a thin garlic bread chips, creamy polenta in cuttlefish ink, spinach ricotta soft cake, gremolata vinaigrette dressing

Le Bœuf 180 gr. (supp. 7€ - extra cost 7€)

En tournedos, champignons de saison, pomme de terre confite, beurre de cèpes

The beef tenderloin (180gr), seasonal mushrooms confit potato, cep butter

Les Fromages de la Ferme La Harnoterie

Cheese from La Harnoterie Farm

L'assiette de fromages

Cheese plate from La Harnoterie Farm

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Bœuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

Liste des allergènes sur simple demande

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

Le Chocolat 68%

En tarte, caramel coulant au sirop d'érable

The 68% chocolate and melting caramel pie, maple syrup

La Poire

Pochée au vin rouge, beignet et crème mascarpone cannelle

The poached pear in red wine, donut and mascarpone cinnamon cream

Le Caramel

En gâteau moelleux sur un lit de gelée de cassis, tuile Carambar®

The caramel cake, blackcurrant jelly, Carambar® tile

L'assortiment de quatre desserts (*supp. 5€*)

Four desserts slate (extra cost 5€)

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Boeuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

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 dos de poisson / *back of fish*
ou nuggets de poulet maison / *Chicken Nuggets*

Potatoes / *Potato wedges*
ou purée de pommes de terre / *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 moelleux au chocolat / *Chocolate spong*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Bœuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

Liste des allergènes sur simple demande