

*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*

## Le Menu Découverte ou Demi-Pension

34 €

### L'entrée du jour

*Today's starter*

*ou*

Soupe froide d'asperge, copeaux de chèvre frais

*Asparagus cold soup with goat cheese shavings*

\*\*\*

### La suggestion du jour

*Today's suggestion*

*ou*

Médailлон de filet mignon de porc, artichauts condimentés,  
tomates et ail noir

*Pork filet mignon medallions, spiced artichokes, tomato and black garlic*

\*\*\*

### La gourmandise du jour

*Today's delicacy*

*ou*

Panna cotta à la vanille, réduction de fruits noirs au sucre de canne

*Vanilla panna cotta, black fruits reduction with sugar cane*

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*

## Les Entrées / The Starters

Notre entrée du jour 12 €  
*Today's discovery*

Tarte moelleuse au pesto d'origan, pickles de légumes,  
copeaux de parmesan, jeunes pousses 16 €  
*Oregano pesto soft pie with pickled vegetables, parmesan shavings, young shoots salad*  
Vins conseillés : Horgelus ; Pinot Gris

Escargots en persillade sur palets de polenta au curry noir et lait de coco 18 €  
*Polenta pucks, coconut milk, black curry, snails with parsley*  
Vins conseillés : Chablis ; Hautes Côtes de Beaune

Opéra de truite fumée, mousse légère de basilic, mayonnaise au miso 19 €  
*Smoked trout opera fashion, light basil mousse, miso mayonnaise*  
Vins conseillés : Chablis ; Hautes Côtes de Beaune blanc

Tartare de daurade royale fumée, écume de poivre Cubèbe 16 €  
*Smoked seabream tartar with Cubeb pepper*  
Vins conseillés : Chablis, Hautes de Côtes de Beaune Blanc

Langoustine juste cuite, rouleau de printemps, ketchup de poivrons grillés 19 €  
*Spring roll, langoustine cooked rare-medium, and roasted pepper ketchup fashion*  
Vins conseillés : Pouilly Fumé, Sancerre « Les Charmes »

Royale de foie gras en chemise de pain à la tomate, filet de caille,  
jus de canard au Porto 19 €  
*Tomato bread-coated duck foie gras mousse, breast of quail, duck reduction with Port wine*  
Vins conseillés : Beaume de Venise, Rasteau « Les Valats »

Asperges juste cuites, vinaigrette d'agrumes et mangue,  
émulsion de poivre Kampot 16 €  
*Asparagus cooked rare-medium, French dressing with citrus fruit and mango, kampot pepper emulsion*  
Vins conseillés : Pouilly Fumé, Sancerre « Les Charmes »

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*

## Les Plats / The Main Dishes

- Notre suggestion du jour 16 €  
*Today's suggestion*
- Joues de lotte, crémeux de petits pois-roquette, oignons rouges en tempura, émulsion d'oseille 27 €  
*Peas and arugula mousse, monkfish cheek, red onion tempura fashion, sorrel emulsion*  
Vins conseillés : Pouilly Fumé, Condrieu « Cuvée Tradition »
- Betterave confite, blanc de turbot, cappuccino de poivre de Timut 32 €  
*Candied beet, turbot fillet cooked rare-medium, timut pepper cappuccino*  
Vins conseillés : Chablis, Pouilly Fuissé
- Noisette d'agneau, tajine de légumes nouveaux, beurre de pain d'épices 25 €  
*Lamb noisette, vegetables in tajine, gingerbread butter*  
Vins conseillés : Beaume de Venise, Saint Jospheh « Cuvée Hedonism »
- Poitrine de volaille de Bresse, palets de patate douce, gomasio de sésame et fruits secs 21 €  
*Bresse chicken breast, sweet potatoes pucks, gomasio of sesame and dried fruits, pepper sauce*  
Vins conseillés : Brouilly « Voujon », Saumur Champigny « Cuvée Pélo »
- Tournedos de filet de bœuf (180g) sauce Bordelaise aux épices douces, croustillant de pomme de terre, artichauts condimentés 29 €  
*Beef tenderloin tournedos, spiced artichokes, Bordelaise sauce with mild spices*  
Vins conseillés : Haut Médoc, Saint Emilion Grand Cru
- Crémeux de patate douce à la badiane, copeaux d'asperges, tempura de légumes 17 €  
*Sweet potatoes mousse with badian, asparagus shavings, vegetables tempura fashion*  
Vins conseillés : Brouilly « Voujon », Morgon « Les Grands Cras »

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*

Le chariot de fromages « Terroir » et chutney du Chef 12 €  
*The Cheese tray « Terroir » with Chef's chutney*

## Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour 10 €  
*Today's delicacy*

Riz au lait au pralin, coulis de café et Mandarine Impériale 12 €  
*Rice pudding with praline and coffee and Mandarine Imperiale*

Biscuit moelleux aux épices douces, blanc en neige minute, jus de fraise au basilic 13 €  
*Soft cake with mild spices, egg whites in snow "minute", strawberry juice with basil*

Parfait glacé à l'anis sauvage, tartare de kiwi, éclats d'amandes et abricot confit 12 €  
*An iced anise parfait, kiwi tartar with almonds and candied apricots*

Mousse au chocolat blanc et framboise, gelée d'agrumes, éclats de fruits au caramel 12 €  
*White chocolate and raspberry mousse, citrus fruit jelly, fruits shard and caramel*

Financier à la noisette, fine mousse légère mangue passion 13€  
*Financier cake with hazelnut, mango passion fruit mousse*

Classique millefeuille minute, crème légère à la vanille Bourbon 12 €  
*Millefeuille « à la minute », Bourbon vanilla cream*

Ardoise de quatre desserts 14 €  
*Four desserts slate*

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*

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*