

*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 - *French meats*  
*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*

## *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 avoid the risk of overcooking which dries 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 keep a 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 - French meats**

*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*

# Le Menu Découverte ou Demi-Pension

Servi uniquement le soir

35 €

## L'entrée du jour

*Today's starter*

*ou*

Carpaccio de concombre, ballotin de truite fumée au fromage frais

*Carpaccio of cucumber, ballotin of smoked trout with cream cheese*

\*\*\*

## La suggestion du jour

*Today's suggestion*

*ou*

Magret de canard, tatin de légumes, crème de houmous,  
sauce moutarde et miel

*Duck breast, vegetable tart tatin, creamy hummus, mustard and honey sauce*

\*\*\*

## La gourmandise du jour

*Today's delicacy*

*ou*

Panna cotta lait de coco et cacao, tartare de mangue

*Coconut milk and cocoa panna cotta, mango tartar*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes origine France - *French meats*

*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*

# Le Menu du Midi

Servi uniquement le midi

29 €

*Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert 22 €*

Burger façon pain perdu, confit de poire,  
burrata et jambon de pays

*French toast burger, pear confit, burrata, country ham*

*ou*

Brochette de boudin blanc, crème de céleri, tuile croustillante

*Skewer of boudin blanc, cream of celery, crispy tuile*

\*\*\*

Côte de porc, pomme de terre grenaille en ail et fines herbes,  
pleurotes en sauce

*Pork chop, grenaille potatoes in garlic and fine herbs, oyster mushroom sauce*

*ou*

Risotto épinard et ricotta, fines tranches de cabillaud,  
caramel de crustacés

*Spinach and ricotta risotto, slices of cod, shellfish caramel*

\*\*\*

Verrine de fruits rouges, éclats de meringue, crème légère

*Red fruits glass with meringue slivers, light cream*

*ou*

Carpaccio d'ananas, sirop de Limoncello, crème d'agrumes

*Pineapple carpaccio, Limoncello syrup, citrus cream*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes origine France - *French meats*

*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*

## Les Entrées / Starters

### L'entrée du jour

*Today's discovery*

15 €

Noix de Saint Jacques à l'huile de vanille,  
douceur de chou-fleur, chips de chorizo

*Scallops in vanilla oil, cauliflower sweetness, chorizo chips*

*Vins conseillés : Riesling « Happy Lemon » - Domaine Mann / Chablis 1<sup>er</sup> cru – Côte de Lechet – Dampfrères*

20 €

Suprêmes de pigeon, crème de betterave et wasabi,  
gremolata pomme verte et cornichon

*Pigeon supremes with beetroot and wasabi cream, green apple and gherkin gremolata*

*Vins conseillés : St Nicolas de Bourgueil « Les Gravières » - Maison Audebert*

17 €

Hareng fumé minute au foin, blinis, jus de cresson,  
coulis poivron jaune et poire

*Hay-smoked herring, blinis, watercress juice, yellow pepper and pear coulis*

*Vins conseillés : Nuance de pinots – Domaine Mann / Sancerre « Maulin Bèle » - Domaine Vatan*

17 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes origine France - *French meats*

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

## *Les Plats / Main Dishes*

### **La suggestion du jour**

*Today's suggestion*

**24 €**

**Pavé de sandre cuit à l'huile de noisette, courgette grillée au paprika,  
fondue d'échalotes, tempura d'oignons, tuile viennoise noisette**

*Pikeperch steak cooked in hazelnut oil, grilled courgette with paprika, shallot fondue,  
onion tempura, hazelnut Viennese tuile*

*Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune blanc – Domaine Glantenet / Nuance de pinots – Domaine Mann*

**29 €**

**Effeillé de canard confit, écrasé de haricots coco et estragon,  
compotée d'aubergine, sauce au citron**

*Duck confit, crushed beans with tarragon, aubergine compote, lemon sauce*

*Vins conseillés : Mercurey 1<sup>er</sup> cru « Clos Paradis » - Domaine F. Picard /  
Château Neuf du Pape « Le Miocène » - Domaine du Grand Veneur*

**26 €**

**Cœur de faux-filet de bœuf, ballotin de pomme de terre aux morilles,  
nuage de panais à la poudre de cèpes**

*Beef Tenderloin, ballotin of potatoes with morel mushrooms, parsnip with porcini powder*

*Vins conseillés : Margaux « De Brane » - Château Brane Cantenac /  
Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Glantenet*

**30 €**

**Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.**

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

**Viandes origine France - French meats**

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

## Les Fromages / Cheeses

### Le chariot de fromages - *Cheeses trolley*

*Vins conseillés : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Clos Paradis » - Domaine F. Picard*

12 €

## Les Desserts / Desserts

### La gourmandise du jour

*Today's delicacy*

11 €

### Paris Brest façon tarte au citron meringuée, gelée d'agrumes

*« Paris Brest » in lemon meringue pie fashion with citrus jelly*

14 €

### Brioche feuilletée, pomme tatin, crème caramel

*Puff pastry brioche, apple tatin, caramel cream*

13 €

### Tarte à la mangue, mousse coco-litchi, fine purée pomme kiwi

*Mango pie, coconut-lychee mousse, apple and kiwi purée*

14 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes origine France - *French meats*

*Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request*

## Les Petits jusque 12 ans...

*... Children until 12 years old*

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

14 €

Assiette de charcuteries / *Cooked pork meats on a slate*

ou tranche de saumon fumé / *Smoked salmon*

ou soupe de légumes / *vegetable soup*

\*\*\*

Steak haché / *Beef burger*

ou filet de poisson / *fish fillet*

ou nuggets de poulet / *Chicken Nuggets*

\*\*\*

Potatoes / *Potato wedges*

ou purée de pommes de terre / *Mashed potatoes*

ou poêlée de légumes / *Pan fried vegetables*

\*\*\*

Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat)

*2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)*

ou coupe de fruits / *Fruit bowl*

ou tartelette vanille et fruits rouges / *Vanilla and red fruits tartlet*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

Viandes origine France - *French meats*

*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*



## 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 works his dishes in this same way, fighting against waste. The dishes are served in appropriate proportions. However, 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 - *French meats*

*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*