

*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 sushi

Mousse légère de truite, fine tranche de concombre, purée de brocolis et anchois,
chips croustillante de patate douce

The sushi of light trout foam, slice of cucumber, broccoli and anchovy puree

Le jambon de pays

Chutney de cranberry et noix, confettis de jambon de pays,
copeaux de légumes façon pickles, crème de féta au poivre Malabar

The country ham, cranberry and walnut chutney, country ham, pickled vegetables, feta cream with Malabar pepper

La daurade sébaste

En ceviche, houmous au cumin et coriandre, vinaigrette à la mangue

The redfish sea bream in ceviche fashion, cumin and coriander hummus, mango vinaigrette dressing

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

La lotte

En médaillon cuit basse température, éclats d'olives noires,
garbure mixée de légumes verts, biscuit au piment d'Espelette

The monkfish in medallion, low cooking, black olives, mixed green vegetables, Espelette pepper cookie

Le bœuf

En tournedos, purée de pomme de terre au beurre demi-sel,
marmelade d'oignons et morilles, sauce Bourguignonne (supp. 7€)

The beef tenderloin, potatoes puree with salted butter, onion and morel marmalade, Bourguignonne sauce (extra 7 €)

La selle d'agneau

pesto de menthe, purée de lentillons de Champagne, aubergine grillée à la Libanaise

The lamb saddle, mint pesto, lentils from Champagne region puree, roasted eggplant in Libanese fashion

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

L'Amaretti

Amande et pistache, marmelade d'abricots, miel et romarin

The Amaretti cookie with almond and pistachio, apricot honey and rosemary marmalade

Le Pavlova

Pêche confite à la vanille, coulis de framboise et Soho®

The pavlova, confit peach with vanilla, raspberry and Soho® coulis

Le Chocolat, biscuit spéculos, chocolat blanc, citron vert,
crèmeux chocolat 65%

The chocolate, speculos cookie with white chocolate, lime, creamy chocolate 65%

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

Four desserts slate (extra 5€)

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 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