



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.

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.

Bonne dégustation...

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



QU'EST-CE QUE LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ?

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 Menu Découverte ou Demi-Pension

34 €

L'entrée du jour

Today's starter

OU

**La Courgette en beignet, fleur de sel,
sarassou de ciboulette, brunoise de pequillos**

The Zucchini in fritter, salt flower, Sarassou cheese with chives, pequillos brunoise

La suggestion du jour

Today's suggestion

OU

**Le Veau, poitrine confite, crème de patate douce au lait de coco,
éclats de pequillos et sauce gingembre, ail rose**

**The Veal, candied veal breast, sweet potatoes in cream with coconut milk, pequillos,
ginger and pink garlic**

La gourmandise du jour

Today's delicacy

OU

Le Nougat glacé, chutney de griottes, tuile sésame

The iced Nougat, cherry chutney and sesame biscuit

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

La Langoustine

En Carpaccio, mousse d'herbes, petits pois et graines de sarrasin torréfiées, méli-mélo de radis, abricots moelleux et basilic 19€

The langoustine in carpaccio, herbs in mousse, peas and roasted sesame seeds, mix of raddishes, soft apricot and basil

Vins suggérés : *Chablis - Domaine Vrignaud; Saint-Romain blanc - Domaine Alain Gras*

La Truite

En vinaigrette de serpolet et cranberry, pousses de mâche julienne de betterave Chioggia 16€

The trout in French dressing with wild thyme and cranberry, lamb's lettuce sprout Chioggia beetroot in Julienne

Vins suggérés : *Chablis - Domaine Vrignaud; Saint-Joseph blanc - Domaine Faury*

L'Asperge

Juste cuite, tartare de fenouil confit au safran, pecorino, crème d'estragon 16€

The asparagus rare-medium cooked, candied fennel with saffron, pecorino cheese, tarragon cream

Vins suggérés : *Pouilly Fumé - Domaine Figeat; Sancerre - Domaine Vatan*

La Courgette

En Beignet, fleur de sel, sarassou de ciboulette, brunoise de pequillos 15€

The zucchini in fritter, salt flower, sarassou cheese with chives, pequillos brunoise

Vins suggérés : *Sable de Camargue Gris - Domaine Le Pive; Palette Rosé - Château Henri Bonnaud*

Le Chorizo

Rillettes de chorizo, lamelles de légumes nouveaux au piment d'Espelette, tuile de riz au curry 14€

The chorizo in rillettes, sliced new vegetables with Espelette Pepper, rice with curry biscuit

Vins suggérés : *Beaume de Venise - Domaine de Beaumalric; Saint-Joseph rouge - Domaine Faury*

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

/ Plats-Main courses /

La Daurade sébaste

En filets, tapenade d'olive, poivrade fregola façon risotto,
crème de roquette et mélisse

29€

The sea bream redfish in fillets, olive tapenade, fregola in risotto fashion
rocket lemon balm cream.

Vins suggérés : *Sable de Camargue Gris - Domaine Le Pive; Faugeres - Grezan*

L'Agneau

Côtes Rôties au balsamique, piperade de légumes au piment d'Espelette,
émulsion de moutarde à l'ancienne

26€

The roasted lamb chop with balsamic, vegetables in peperade fashion with Espelette pepper,
whole grain mustard emulsion

Vins suggérés : *Hautes Côtes de Beaune - Domaine Glantenet; Saint-Romain rouge - Domaine Alain Gras*

Le Bœuf

En tournedos, mousseline de chou-fleur rôti au paprika fumé,
chutney d'oignons, câpres et serpolet, sauce miel prune confite

32€

The beef tenderloin, roasted cauliflower in mousse with smoked paprika, onion
chutney, caper and wild thyme, honey and candied plum gravy

Vins suggérés : *Haut Médoc Cru Bourgeois - Château La Tonnelle; Saint Estèphe - Château La Rose Brana*

Le Veau

Poitrine confite, crème de patate douce au lait de coco, éclats de pequillos,
sauce gingembre ail rose

22€

The candied veal breast, sweet potatoes in cream with coconut milk, pequillos,
ginger and pink garlic

Vins suggérés : *Brouilly - Domaine Ruet; Morgon - Domaine Ruet*

Le Maquereau

En filet, choux pluriels, vinaigrette d'estragon au miel des Ardennes,
chips de légumes

21€

The Mackerel in fillet, cabbages, french dressing with tarragon and honey from the Ardennes
vegetables crisps

Vins suggérés : *Colombard Sauvignon - Domaine Horgelus; Bergerac - Château Le Fagé*

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



/ Fromages-Cheeses /

L'Assiette de fromages de La Harnoterie
Cheese plate from La Harnoterie Farm 9€

/ Desserts-Desserts /

La Fraise 14€
Rôtie au miel des Ardennes, crème légère d'avocat, citron et cassonade
The strawberry
roasted with honey from the Ardennes, avocado cream, lemon and brown sugar

La Rhubarbe-framboise 12€
En Clafoutis, sorbet violette réduction fraise vanille
The Rhubarb-Raspberry
in clafoutis fashion, violet sorbet with strawberry and vanilla gravy

Le Nougat 12€
Glacé, chutney de griottes, tuile sésame
The Nougat
Iced, cherry chutney and sesame biscuit

La Chouquette 12€
En mini choux chantilly à la vanille gousse,
fraises des Ardennes, réduction de fruits rouges
The Chouquette
small choux pastry, vanilla whipped cream
strawberry from the Ardennes, red berries gravy

Le Citron 12€
Crème de citron marmelade de framboise,
streusel au zeste de citron vert et amandes
The Lemon
Lemon cream, Raspberry jam
lime Streusel fashion with almonds.

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 charcuterie / 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 / Fillet of fish
ou nuggets de poulet maison / Homemade 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 chouquette en mini choux, chantilly à la vanille gousse
*Chouquette in small choux pastry with vanilla whipped cream***

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

La Principauté
Sedan

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 pommes de terre 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 served on request at discretion.

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