

*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

Sushi de saumon fumé farci au crabe,
julienne d'endive, vinaigrette à l'orange

Smoked salmon sushi stuffed with crab, endive julienne, orange vinaigrette

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Pluma de porc, marmelade d'oignons au Porto,
palets de polenta gratinés au Gorgonzola

*Pork pluma, onion marmalade with Porto,
polenta gratinated with Gorgonzola*

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Baba au rhum, crème passion, éclats de chocolat

Rum Baba, passion cream, chocolate chips

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 €

Œuf parfait, crème de champignons,
chips de pain de campagne, ail et piment d'Espelette

Œuf parfait, mushrooms cream, country bread chips, garlic and Espelette pepper

ou

Cromesquis de chèvre, chutney d'oignon, tuile dentelle au sarrasin

Cromesquis of goat cheese, onion chutney, buckwheat lace tile

Filet de dorade sébaste, risotto aux petits légumes

Redfish sea bream fillet, risotto with small vegetables

ou

Paleron de veau, pommes de terre en persillade,
champignons de saison, sauce gingembre et ail noir

Veal chuck, potatoes in parsley sauce, seasonal mushrooms, ginger and black garlic sauce

Kaki confit au sirop de vanille,
sablé, tuile chocolat praline rose

Candied persimmon with vanilla syrup, shortbread and chocolate tuile with pink praline

ou

Fine nougatine au sésame, crémeux à l'orange,
compote framboise et betterave

Thin nougatine with sesame, orange cream, raspberry and beetroot compote

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 / The Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

*Samoussa de galette bretonne aux noix de Saint-Jacques,
chutney d'échalion à la bergamote*

Samoussa of Breton pancake with scallops, echalion chutney with bergamot

Vins conseillés : Chablis – Domaine Vrignaud / Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin

17 €

Velouté d'endive à la bière, ravioles au Gorgonzola

Cream of endive soup with beer, Gorgonzola ravioli

Vins conseillés : Nuance de Pinots – Domaine Mann / Rasteau « Les Valats » - Domaine du Grand Veneur

16 €

*Crème d'œuf de caille, mouillette de jambon des Ardennes,
copeaux d'Ossau-Iraty*

Cream of quail eggs, Ardennes ham, Ossau-Iraty cheese shavings

Vins conseillés : Mercurey 1^{er} Cru « Les Croichots » - Domaine Theulot Juillot

Brouilly « Voujon » - Domaine Ruet

16 €

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 / The Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

23 €

Tournedos de quasi de veau sauce bordelaise,
pomme de terre à l'ail, condiment de tomate et cardamome

*Tournedos of veal quasi with bordelaise sauce,
potatoes with garlic sauce, cardamom and tomato condiment*

Vins conseillés : Mercurey 1^{er} Cru « Les Croichots » - Domaine Theulot Juillot

Saint Emilion Grand Cru – Château Croix de Vignot

26 €

Ballotine de pintade, palets de polenta aux éclats d'amande,
crème de choux rouge au Porto

Guinea fowl ballotine, polenta with almond silvers, red cabbage cream with Porto

Vins conseillés : Pinot Noir – Philippe Cordonnier / Haut Médoc – Château La Tonnelle

24 €

Médallions de merlan à la moutarde à l'ancienne,
fregola au curry façon risotto

*Medallions of whiting with old-fashioned mustard,
curry fregola in risotto style*

Vins conseillés : Chablis – Domaine Vrignaud / Sancerres « Les Charmes » - Domaine Vatan

25 €

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 : Meursault « Les Tillets » - Domaine Alain Gras / Côte-Rôtie « Les 3 brunes » - Domaine Faury

12 €

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

10 €

Fondant chocolat 64%,

marmelade d'orange au Grand Marnier, caviar d'orange

64% chocolate fondant, orange marmalade with Grand Marnier, orange caviar

Vins conseillés : Nuance de Pinots - Domaine Mann / Rasteau « Les Valats » - Domaine Grand Veneur

12 €

Pomme gourmande, marmelade de pomme pochée au Calvados,
crème vanille, streusel noisette

Gourmet apple, poached apple marmalade with Calvados, vanilla cream, hazelnut streusel

Vins conseillés : Champagne Haton / Gewurztraminer – Domaine Mann

14 €

Amaretti coco, confiture de marron,

poire rôtie à l'alcool de châtaigne

Amaretti coconut, chestnut jam, roasted pear with chestnut alcohol

Vins conseillés : Champagne Lamiable Extra Brut / Sancerre « Les Charmes » - Domaine Vatan

12 €

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 pomme 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 moelleux chocolat / *Chocolate cake*

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