

*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.

Bœuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

Liste des allergènes sur simple demande

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 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 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

Le Menu Découverte ou Demi-Pension

34 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Le Cabillaud

En beignet, condiment de courge et oignon

Cod fritter, squash and onion condiment

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Le Parmentier

Poitrine de porc, fine purée de pomme de terre vitelotte,
chips de tomme des Ardennes

Parmentier of pork belly, vitelotte mashed potatoes, tomme des Ardennes cheese crisps

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

La Pomme

En gâteau moelleux façon médiévale, coulis caramel au sirop de sureau

Soft apple cake Middle Age fashion, caramel coulis with elderberry syrup

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 Entrées / The Starters

L'entrée du jour 12 €
Today's discovery

L'Encornet 16 €
Sur un nid de spaghettis à l'encre de seiche et sa bisque d'écrevisse
Squid on spaghetti's nest, crawfish bisque

Vins conseillés : Pouilly fumé « Les Chaumiennes » - Domaine Figeat / Sancerre « Les Charmes » - Domaine Vatan

Le Canard 15 €
Magret fumé maison en tartare, mousse de chèvre frais, jeunes pousses de salade
Breast of duck, homemade smoked, tartar fashion, fresh goat's cheese mousse, young lettuce shoots

Vins conseillés : Beaume de Venise – Domaine Beaumalric / Rasteau « Les Valats » - Domaine du Grand Veneur

 La Ricotta 13 €
En billes croustillantes, jus d'épinard et persil
Ricotta cheese in small crispy balls, spinach juice and parsley

Vins conseillés : Domaine Horgelus Colombard Sauvignon

La Saint-Jacques 16 €
En carpaccio, vinaigrette à l'huile de combawa, éclats de coques
Scallops in carpaccio, French dressing with combawa oil

Vins conseillés : Chablis – Domaine Hamelin / Hautes Côtes de Beaune blanc – Domaine Charles

 Le Smoothie 13 €
Carotte, miel, gingembre, tartine de tapenade de tomate
Carrot smoothie with honey and ginger, toast with tomato tapenade

Vins conseillés : Domaine Horgelus Colombard Sauvignon

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

Les Plats / The Main Dishes

La suggestion du jour 16 €
Today's suggestion

Le Quasi de Veau  25 €

En médaillon, fine purée de butternut cuit au four, éclats de cèpes
Veal in medallion, baked mashed butternut squash with boletus

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Charles / Mercurey 1^{er} cru « La Cailloute »

Le Maquereau 21 €

Filet émincé, chou aux shiitake, sauce moutarde à l'ancienne de Reims
Mackerel fillet, cabbage with shiitake mushroom, traditional mustard sauce

Vins conseillés : Pouilly fumé « Les Chaumiennes » - Domaine Figeat / Sancerre « Les Charmes » - Domaine Vatan

Le Bœuf 30 €

Filet en tournedos, pomme de terre Dauphine maison, poêlée de cèpes
Beef tenderloin, potato dauphine, pan sautéed boletus

Vins conseillés : Haut Médoc Cru Bourgeois – Château la Tonnelle / St Emilion grand cru – Château St Martial

La Biche  26 €

Pavé juste cuit, palets de lentilles corail et noix de cajou, tomate cerise au sésame
Deer steak, red lentils and cashew pucks, cherry tomato with sesame

Vins conseillés : Beaume de Venise – Domaine Beaumalric / Croze Hermitage – Domaine des Remizières

Le Bar 27 €

En filet rôti, risotto à la crème de butternut, sauce vierge aux éclats de coques
Bass fillet, risotto with butternut cream, tomato and basil sauce

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

 La Courge 17 €

En purée, éclats de noisettes torréfiées et de cèpes, tomate cerise au sésame
Mashed squash, roasted hazelnut, boletus, cherry tomato with sesame

Vins conseillés : Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Malibeu

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 fromages de la ferme La Harnoterie

Cheese from La Harnoterie Farm

Le chariot de fromages et chutney du Chef (les vendredis et samedis) 12 €
The Cheese tray « Terroir » with Chef's chutney

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

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour 10 €
Today's delicacy

Le Macaron 12 €
Marmelade de datte à la fève de tonka, coulis miel passion
Macaroon date jam with Tonka bean, honey and passion fruit

Le Souvenir d'enfance 12 €
Mousse de petit suisse, zeste de citron vert, brisures de petit beurre, coulis betterave framboise
Petit Suisse cheese, lime zest, shortcake, beet and raspberry coulis

L'Ananas 12 €
En tartare, au vieux rhum, crumble aux raisins
Pineapple in tartar fashion, old rum, grapes crumble

Le pain d'épices 12 €
A l'orange confite, marmelade d'agrumes, coulis cacao
Ginger bread with candied orange, citrus fruit jam, cocoa coulis

L'Ardoise 14 €
Assortiment de quatre desserts
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*
Liste des allergènes sur simple demande

Les petits jusqu'à 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.

Boeuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

Liste des allergènes sur simple demande

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 is served on request at discretion.

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