

*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

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.

Viandes origine France - French meats

Liste des allergènes sur simple demande

Le Menu Découverte ou Demi-Pension

35 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Le cabillaud en brandade crémeuse,
poireau cuit basse température, vinaigrette au yuzu
The cod in creamy brandade, slow-cooked leek, French dressing with yuzu

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

La pluma de porc rôtie au thym,
brochette de légumes grillés
The Iberico pork pluma roasted with thyme, grilled vegetables in skewers

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

La tarte fromage blanc, marmelade de fruits rouges
The cheese cake, red fruits in marmalade

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

Les Entrées / The Starters


L'entrée du jour 15 €
Today's discovery

Le Cabillaud 16 €
En brandade crémeuse, poireau cuit basse température, vinaigrette au yuzu
The cod in creamy brandade, slow-cooked leek, French dressing with yuzu

Vins conseillés : Chablis – Domaine Vrignaud / Hautes Côtes de Beaune – Domaine Glantenet

Le Melon 16 €
Rôti au miel et romarin, copeaux de tomme de chèvre de la ferme La Harnoterie,
Fines tranches de lomo
*The melon roasted with honey and rosemary, goat cheese shavings from the farm La Harnoterie,
Thin slices of lomo*

Vins conseillés : Colombard Sauvignon – Domaine Horgelus

La Crevette  17 €
En bisque au basilic et en tartare fumée minute, tuile croustillante
The prawn in bisque with basil and in smoked tartar, crispy tuile

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

Le Crabe  19 €
En opéra, crème d'avocat à la coriandre, billes de mangue en vinaigrette
The crab in opera, avocado cream with coriander, mango balls with French dressing

Vins conseillés : Pouilly Fumé – Domaine Figeat / Sancerre – Domaine Vatan

Le Magret fumé 18 €
En salade folle, figue moelleuse, pickles d'oignon rouge
The smoked duck breast in gourmet salad, soft fig, red onion pickles

Vins conseillés : Haut Médoc – Château La Tonnelle / Saint Julien – Château G. Larose

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

Les Plats / The Main Dishes

La suggestion du jour 22 €
Today's suggestion

Le Bar 32 €

Juste cuit à la fleur de sel, focaccia et légumes du moment, sauce gremolata
The bass right cooked with salt flower, focaccia and seasonal vegetables, gremolata sauce

Vins conseillés : Chablis – Domaine Vrignaud / Ladoix – Domaine Chevalier

La Pluma de porc 26 €
Rôtie au thym, brochette de légumes grillés
The Iberico pork pluma roasted with thyme, grilled vegetables in skewers

Vins conseillés : Beaumes de Venise – Domaine Beaumalric / Rasteau – Domaine du Grand Veneur

Le Rouget 29 €
En filet juste grillé, tajine de légumes nouveaux, chips de pain et tapenade
The mullet in fillet just grilled, new vegetables in tajine, bread crisps and green olives in tapenade

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

La Côte de Veau (250gr) 32 €
Grillée au poivre Kampot, ratte confite au sel, sauce Cognac
The veal chop (250gr) grilled with Kampot pepper, salt-candied ratte potatoes, Cognac sauce

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Glantenet

Le Bœuf (180gr) 34 €
En filet, galette de courgette et ricotta, mousseline de pomme de terre
The beef (180gr) in fillet, zucchini and ricotta cheese patties, mashed potatoes

Vins conseillés : Haut Médoc – Château La Tonnelle / Saint Emilion Grand Cru – Château Croix de Vignot

La Focaccia   22 €
Au basilic, fine purée de carotte à la vanille
The focaccia with basil, mashed carrot with vanilla

Vins conseillés : Brouilly « Voujon » - Domaine Ruet / Morgon « Les Grands Cras » - Domaine Ruet

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

Les Fromages de la Ferme La Harnoterie

Cheese from La Harnoterie Farm

L'assiette de fromages

Cheese plate from La Harnoterie Farm

9 €

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

10 €

Le Babka chocolat

Fleur d'oranger, éclats de noisettes, glace pralin

The chocolat Babka, orange blossom, chopped nuts, praline ice cream

12 €

Le Citron vert

En dôme sur fine tarte de spéculos, cœur framboise

The lime on a thin speculos pie, raspberry insert

12 €

Le Macaron à partager (2 personnes)

Marmelade de melon au Pineau, crème légère de cerise

The macaroon to share (2 people), melon with Pineau in marmalade, light cherry cream

24 €

Le Soufflé glacé

Aux senteurs de rose, méli-mélo de fruits rouges,

vinaigrette de balsamique et basilic

The frozen soufflé, scent of rose, mix of red fruits, French dressing with balsamic and basil

14 €

La tarte fromage blanc, marmelade de fruits rouges

The cheese cake, red fruits in marmalade

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

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 filet de poisson / *back of fish*
ou nuggets de poulet / *Chicken Nuggets*

Potatoes / *Potato wedges*
ou purée de légumes / *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 tarte au fromage blanc / *Cheese 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

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 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.

Viandes origine France - French meats

Liste des allergènes sur simple demande