

*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* – Agneau origine Royaume-Uni – *Lamb from the UK*
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 - Agneau origine Royaume-Uni - Lamb from the UK

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

Puits de pomme de terre, fine tranche de poitrine et jeune Cantal,
coulis ail et persil

Potato well, stuffed with thin slice of bacon and young Cantal cheese, garlic and parsley coulis

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Joues de porc, sauce au miel et romarin,
tajine de légumes de printemps

Pork cheeks with honey and rosemary sauce, spring vegetable tagine

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Mille-feuille caramel et marmelade de figes

Mille-feuille Caramel and fig marmalade

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - *French meats* – Agneau origine Royaume-Uni – *Lamb from the UK*

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 €

Verrine de tartare de crevette au vinaigre de riz, crème d'avocat,
spaghetti de légumes nouveaux

Verrine of shrimp tartar with rice vinegar and avocado cream, spaghetti of new vegetables

ou

Brochette de boudin blanc,

pommes de terre confites aux fines herbes et ail violet

Skewer of white pudding, candied potatoes with herbs and purple garlic

Onglet de bœuf en croûte d'avoine,

fondue de poireaux au curry et pomme verte

Oat-crusted beef cutlet, leek fondue with curry and green apple

ou

Filet de maquereau, crème de fromage frais,

burger de légumes au pesto de tomate

Mackerel fillet, cream cheese, vegetable burger with tomato pesto

Marquise chocolat cœur de griotte, gelée de liqueur de cerise

Chocolate marquise, morello cherry heart, cherry liqueur jelly

ou

Riz au lait coco, brisures de speculoos, coulis caramel et cannelle

Coconut rice pudding, speculoos chips, caramel and cinnamon coulis

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - *French meats* – Agneau origine Royaume-Uni – *Lamb from the UK*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Entrées / The Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

*Ceviche de bar au basilic, crème de skyr au Raifort,
pickles de radis vert*

Sea bass ceviche with basil, cream of skyr with Raifort cheese, green radish pickles

Vins conseillés : Pessac-Léognan – La Croix Carbonnieux / Chablis 1^{er} Cru – Côte de Lechet – Damp Frères

18 €

*Asperges juste cuites, tapenade d'olives et chorizo,
sablé au parmesan*

Just cooked asparagus, olive and chorizo tapenade, parmesan shortbread

Vins conseillés : Nuance de Pinots « Blanc et Gris » - Domaine Mann / St Nicolas de Bourgueil – Maison Audebert

17 €

Salade de légumes gourmands façon Bagna Cauda

Gourmet vegetable salad in Bagna Cauda style

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune « Cuvée Traditionnelle » - Domaine Glantenet

Châteauneuf du Pape « Le Miocène » -Domaine du Grand Veneur

17 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - *French meats* – Agneau origine Royaume-Uni – *Lamb from the UK*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / The Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

23 €

Fines tranches de lotte, écrasé de pommes de terre au citron et câpres,
pesto de laitue de mer

Thin slices of monkfish, mashed potatoes with lemon and capers, sea lettuce pesto

Vins conseillés : Saint Joseph « Les Ribaudes » - Domaine Faury / Nuance de Pinots – Domaine Mann

27 €

Côtes d'agneau au beurre de thym, flan de patate douce au lait de coco,
fine gelée de vin rouge à la vanille

*Lamb chops with thyme butter, sweet potato pudding with coconut milk,
light red wine jelly with vanilla*

Vins conseillés : Mercurey 1^{er} Cru « Clos Paradis » - Domaine F. Picard /

Pinot Noir – Chevalier d'Eon – Dampfrères

26 €

Pavé de filet de bœuf, croustilles de foie gras,
compression de légumes nouveaux

Beef fillet steak, foie gras croustilles, compression of new vegetables

Vins conseillés : Margaux « De Brane » - Château Brane Cantenac / Pinot Noir – Chevalier d'Eon – Dampfrères

30 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - *French meats* – Agneau origine Royaume-Uni – *Lamb from the UK*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Fromages

Cheeses

Le chariot de fromages - *Cheeses trolley*

Vins conseillés : Gewurztraminer Vendanges Tardives – Famille Hauller /

Mercrey 1^{er} Cru « Clos Paradis » - Domaine F. Picard

12 €

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

10 €

Fraises rôties au miel, marmelade de citron, petits financiers à l'huile d'olive

Roasted strawberries with honey, lemon marmalade, small olive oil financier cakes

Vins conseillés : Gewurztraminer Vendanges Tardives – Famille Hauller

Pessac-Léognan – La Croix Carbonnieux

12 €

Gaufre gourmande, crème de pistache, truffe de chocolat-cacao, coulis framboise balsamique

Gourmet waffle with pistachio cream and chocolate-cocoa truffle, raspberry and balsamic coulis

Vins conseillés : Muscat de Rivesaltes – Arnaud de Villeneuve / Nuance de Pinots – Domaine Mann

12 €

Biscuit épais façon cookie, compotée de banane, crémeux chocolat-caramel, tuile croquante

Thick biscuit in cookie style, banana compote, chocolate-caramel cream, crunchy tuile

Vins conseillés : Champagne Yann Alexandre Brut Rosé / Saint-Estèphe – La Chapelle Meyney

12 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - *French meats* – Agneau origine Royaume-Uni – *Lamb from the UK*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Petits jusqu'à 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 pommes 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* – Agneau origine Royaume-Uni – *Lamb from the UK*

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 – Agneau origine Royaume-Uni – Lamb from the UK

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request