

*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

Tarte fine de légumes nouveaux, fines tranches de truite fumée

Spring vegetables thin tart, slices of smoked trout

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Magret de canard, condiment d'échalote,

tomate cœur de pigeon et aubergine grillée au pesto

Duck breast, shallot seasoning condiment, tomato and grilled aubergine with pesto

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Marmelade de melon et rhubarbe,

glace au yaourt, tuile de chocolat blanc

Melon and rhubarb marmalade, yoghurt ice cream, white chocolate tuile

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 €

Ballotin de carrelet, fine purée de roquette et ortie

Ballotin of plaice with a fine puree of rocket and nettles

ou

Bagnat de chorizo, courgettes rôties au paprika fumé,
vinaigrette tomate gingembre

*Chorizo Bagnat, roasted courgettes with smoked paprika,
tomato and ginger vinaigrette*

Pavé de saumon rôti, crème de lentilles corail et patate douce,
accras d'artichaut

Roasted salmon steak, cream of coral lentils and sweet potato, artichoke accras

ou

Pluma de porc, carottes Vichy à l'estragon,
gratin dauphinois

Pork pluma, Vichy carrots with tarragon, gratin dauphinois, bordelaise sauce

Tartelette vanille et fruits rouges

Vanilla and red fruits tartlet

ou

Banana spéculoos

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 / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Tataki de thon, menthe fraîche et graines de chia,
tartare de concombre à la menthe

Tuna tataki with fresh mint and chia seeds, cucumber tartar with mint

Vins conseillés : Nuances de Pinots – Domaine Mann / Pessac Léognan – La Croix de Carbonnieux

19 €

Cannelloni de viande de bœuf séché,
écrasé de pomme de terre au fromage frais et basilic

Dried beef cannelloni, mashed potatoes with cottage cheese and basil

Vins conseillés : Pinot Noir – Chevalier d'Eon – Dampt Frères /

St Nicolas de Bourgueil « Les Graviers » – Maison Audebert

17 €

Œuf parfait, fine purée de betterave, fines tranches de magret fumé,
granola d'oignons frits, avoine et abricots secs

*Oeuf parfait, fine beetroot puree, thin slices of smoked duck breast,
fried onions with oatmeal and dried apricots*

Vins conseillés : Pouilly Fumé – La Moynerie – Domaine Michel Redde /

Mercurey 1^{er} Cru “Clos Paradis” – Domaine F. Picard

17 €

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 / Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

24 €

Ballotine de filet de truite, fine tuile de curcuma et basilic,
tempura de crevettes grises, risotto au curcuma

Ballotine of trout fillet, turmeric and basil tuile, grey shrimps tempura, turmeric risotto

Vins conseillés : Riesling « Happy Lemon » - Domaine Mann / Chablis 1^{er} Cru – Côte de Lechet – Damp Frères

26 €

Suprême de pintade cœur moelleux de foie gras et figues,
crémeux de petits pois, courgettes rôties à l'italienne

*Guinea fowl supreme, soft heart of foie gras and figs,
creamy pea soup, roasted courgettes in Italian style*

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune – Domaine Glantenet / Margaux « De Brane » - Château Brane Cantenac

26 €

Médailillon de filet de bœuf en persillade,
jardinière de légumes nouveaux, gratin dauphinois

Beef fillet Medallion in parsley sauce, spring vegetables, gratin dauphinois

Vins conseillés : Aloxe Corton – Domaine Chevalier / St Joseph « Les Ribaudes » - Domaine Faury

31 €

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 : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Mercrey 1^{er} Cru « Clos Paradis » - Domaine F. Picard

12 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

10 €

Cerise gourmande, glace cerise cœur de meringue, coulis griottes

The gourmet cherry, cherry ice cream with meringue heart, morello cherry coulis

Vins conseillés : Champagne Haton Brut Classic / Muscat de Rivesaltes – Arnaud de Villeneuve

13 €

Citron vert givré sur fine tartelette citron et fraise

Citron givré on a lemon and strawberry tartlet

Vins conseillés : Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hauller

12 €

Religieuse, marmelade d'abricot au Pommeau, mousse au chocolat blanc, tuile au chocolat blanc

The Religieuse, apricot marmalade with Pommeau alcohol,

white chocolate mousse, white chocolate tuile

Vins conseillés : Champagne Yann Alexandre Brut Rosé / Nuances de Pinots – Domaine Mann

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 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 tartelette vanille et fruits rouges / *Vanilla and red fruits tartlet*

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