

*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 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 - 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

Ballotine de daurade grise, crémeux de maïs au curry

Ballotine of grey sea bream, creamy corn with curry

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Onglet de veau, mousseline de pomme de terre au beurre demi-sel,
champignons de saison, sauce au thym

Veal tab, potato mousseline with semi-salted butter, seasonal mushrooms, thyme sauce

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Mini chouquettes au pralin, crème au chocolat blanc et pralin,
gelée de Manzana, chips de pomme

*Mini chouquettes with praline, white chocolate and praline cream,
Manzana jelly, apple crisps*

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 €

Œuf parfait et sa sauce carbonara aux lardons de Lomo,
petit pain à l'ail et huile d'olive

Œuf parfait in carbonara sauce with Lomo bacon, garlic and olive oil bread

ou

Profiteroles de bleu, jambon de pays

Blue cheese profiteroles, country ham

Pavé de cabillaud nacré,
purée de patate douce sous son crumble de noisettes

Pearly codfish pavé, sweet potato purée and hazelnut crumble

ou

Demi magret de canard, fondue de poireaux, sauce forestière

Half a duck breast, leeks fondue, mushrooms sauce

Mille-feuille crème de vanille bourbon, caramel au sirop d'érable

Mille-feuille with bourbon vanilla cream, maple syrup caramel

ou

La gaufre et sa crème mangue passion,
coulis passion basilic, tuile de chocolat

*The waffle and its mango passion cream,
passion basil coulis, chocolate tile*

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 €

Saint-Jacques rôties à l'huile de chorizo,
crème de carotte au wasabi

Roasted scallops in chorizo oil, carrot cream with wasabi

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

17 €

Soufflé au fromage, copeaux de Tomme des Ardennes

Cheese soufflé, Ardennes tomme cheese shavings

Vins conseillés : Pouilly Fumé « Les Origines » - Domaine Figeat / Sancerre « Les Charmes » - Domaine Vatan

16 €

Anguille fumée, julienne d'endives et de betteraves confites,
mousse légère de fromage de brebis

Smoked eel, chicory and beetroots julienne, light sheep's cheese mousse

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

16 €

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 €

Filet de canard laqué au sésame,
purée de butternut, tempura de rutabaga

Sesame Peking duck fillet, butternut purée, tempura of rutabaga

Vins conseillés : Beaume de Venise – Domaine de Beaumalric / Croze Hermitage - Domaine Michelas St Jemms

26 €

Pavé de cabillaud en croûte d'agrumes,
poireaux rôtis et purée de panais

Codfish pavé in a citrus crust, roasted leeks and parsnip purée

Vins conseillés : Chablis – Domaine Vrignaud / Haute Côte de Beaune – Domaine Glantenet

25 €

Selle d'agneau farcie à la provençale,
choux pluriels, sauce pain d'épices

Stuffed saddle of lamb in Provençal style, cabbage selection, gingerbread sauce

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

26 €

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*

12 €

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

10 €

Biscuit moelleux de butternut, crème de spéculos,
tuile de chocolat 64%, noix de pécan caramélisées

*Soft butternut biscuit, speculoos cream, chocolate tile,
caramelised pecan nuts*

12 €

Pain de gènes aux amandes et beurre de cacahuète,
compote de banane, miel et citron vert,
meringue à l'amande amère

*Gene bread with almonds and peanut butter,
banana compote with honey and lime, meringue with bitter almond*

12 €

Ananas rôti au miel et poivre de Sichuan,
sabayon et mini macaron parfum mojito

*Roasted pineapple with honey and Sichuan pepper,
sabayon, mini macaroon mojito flavour*

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 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 ou de patate douce / *Mashed potatoes or sweet potato puree*
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 chouquettes au pralin / *Chouquette with praline*

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 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 – Agneau origine Royaume-Uni – Lamb from the UK

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request