

La Principauté

By Romaric Olivot

Restaurant Gastronomique

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.

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.

Vivre Le Château Fort autrement pour autre chose...

Live the Castle differently, for something else...

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

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 / Porc Origine Espagne – Pork from Spain

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

Œufs de caille façon mimosa, crumble d'oignons et tomates,
fines tranches de coppa

Quail eggs in mimosa fashion, onion and tomato crumble, slices of coppa

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Pavé de saumon juste cuit, méli-mélo de légumes, sauce coco curry

Just cooked salmon steak, mixed vegetables, coconut and curry sauce

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Fontainebleau, marmelade de myrtilles au miel d'acacia,
coulis chocolat blanc Cointreau

*Fontainebleau (cottage cream with whipped cream), blueberry marmalade with acacia honey,
white chocolate and Cointreau alcohol coulis*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

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 €

Velouté de pomme de terre à la fève de Tonka, tartine de bleu et coppa

Potato and Tonka bean soup, blue cheese and coppa on toast

ou

Effeillé de lieu sur un palet croustillant de cheveux d'ange,
mayonnaise à l'estragon et citron vert

Saithe on a crispy tuile of angel hair pasta, tarragon and lime mayonnaise

Ballotin de merlan sur un lit de légumes et bisque de gambas

Whiting ballotine with mixed vegetables and shrimp bisque

ou

Jambonnette de poulet, fine purée citronnée, crème de Chaource

Chicken jambonnette, fine mashed potatoes with a touch of lemon, Chaource cheese cream

Far aux pommes, coeur caramel

Far with apples, caramel heart

ou

Panna cotta, marmelade de kiwi

Panna cotta with kiwi marmalade

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Entrées / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Velouté de châtaigne aux cèpes,
conchiglionis farcis aux moules et gorgonzola

Chestnut and cep velouté, conchiglionis stuffed with mussels and gorgonzola cheese

16 €

Tartare de veau à la moutarde de Reims et miel,
pickles de radis green, coulis épinard et wasabi

Veal tartar with Reims mustard and honey, green radish pickles, spinach and wasabi coulis

18 €

Gambas en tempura, betterave plurielle, sauce tartare aux salicornes

Prawns in tempura, plural beetroot, salicornia tartar sauce

18 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

24 €

Presa de porc ibérique, endives meunières,
duxelles de champignons au balsamique, sauce citron estragon

*Iberico pork presa, endives meunières,
mushrooms duxelles with balsamic vinegar, lemon and tarragon sauce*

28 €

Brochette de Saint Jacques, pommes darphin,
chutney de clémentines et pousses gourmandes

Scallops' brochette, darphin potatoes, clementines chutney

30 €

Médaille de filet de bœuf, fine purée au citron,
petits légumes anciens au miel, pointe de moutarde au coing

*Beef fillet medallion, fine mashed potatoes with a touch of lemon,
old vegetables with honey, quince mustard*

35 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

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

12 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Petites billes de beignet, jus de myrtilles au miel,
crème de mascarpone au Cointreau

Small doughnut balls, blueberry juice with honey, Cointreau alcohol mascarpone cream

13 €

Omelette norvégienne au rhum, sorbet passion

Norwegian omelette with rum, passion fruit sorbet

14 €

Puits d'Amour revisité à la vanille Bourbon,
éclats de caramel et citron vert, meringue, coulis myrtilles et sureau

*"Puits d'Amour" pastry with bourbon vanilla, caramel and lime pieces,
blueberry and elderberry coulis*

13 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

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

16 €

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 tarte au chocolat / *chocolate pie*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

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* / Porc Origine Espagne – *Pork from Spain*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request