

*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.

Boeuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

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.

Bœuf français et produits frais. French beef and fresh products

Liste des allergènes sur simple demande

Le Menu Découverte ou Demi-Pension

34 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Le Céleri

en rémoulade au crabe, chips de pain frit, julienne de pomme verte

The celery in rémoulade with crab, fried dry bread, green apple in julienne

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Le Dos de Canard

purée de maïs popcorn, pancake à la ricotta et basilic,
sauce au miel et jus de pêche

The duck, popcorn purée, ricotta cheese and basil pancake, honey sauce and peach juice

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Les Fruits Rouges

en chutney au sucre candi, chantilly au Grand Marnier[®]

Red fruits in chutney, Candy sugar, whipped cream with Grand Marnier[®]

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Bœuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

Liste des allergènes sur simple demande

Les Entrées / The Starters

L'entrée du jour 12 €
Today's discovery

Le Champignon 15 €
Farci à l'escargot en chapelure, fine purée de persil à l'huile de noisette
The mushroom filled with snail and breadcrumb, parsley purée with hazelnut oil

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune – Domaine Charles / Mercurey 1^{er} cru « La Cailloute » - Domaine Theulot Juillot

 La Courgette 15 €
En galette, coulis de wasabi et roquette, confit de carotte, neige de feta
The zucchini shaped in galette, wasabi-roquette coulis, candied carrot, feta cheese

Vins conseillés : Pouilly Fumé « Les Chaumiennes » - Domaine Figeat - Vallée de la Loire

Le Petit Pois 18 €
En crème à la menthe, confettis de pata negra, copeaux de légumes façon pickles
The pea in cream with mint, pata negra ham, raw vegetables in pickles fashion

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

Le Haddock 14 €
En fines tranches, houmous au cumin et coriandre, vinaigrette miso
The haddock in thin slices, houmous with cumin and coriander, miso French dressing

Vins conseillés : Chablis – Domaine Hamelin / Hautes Côtes de Beaune blanc – Domaine Charles

 La Duxelles de champignons 13 €
Au vinaigre d'estragon, émulsion d'ail fumé, jeunes pousses d'épinard
The mushroom duxelles with tarragon French dressing, smoked garlic in emulsion, young spinach shoots

Vins conseillés : Domaine Horgelus Colombard Sauvignon

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.
The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Boeuf français et produits frais. *French beef and fresh products*
Liste des allergènes sur simple demande

Les Plats / The Main Dishes

La suggestion du jour 16 €
Today's suggestion

 La Truite 23 €
En filet au Riesling, brochette de panisse aux olives de Kalamata
The trout in fillet with Riesling alsacien white wine, panisse bread with Kalamata olives
Vins conseillés : Riesling « Vieilles Vignes » - Domaine Mann

 La Féra 28 €
En filet, tatin de légumes du soleil, éclats de coquillages
The féra fish in fillet, Mediterranean vegetables in tatin, shells
Vins conseillés : Riesling « Vieilles Vignes » - Domaine Mann

Le Bœuf 30 €
En tournedos, purée de pomme de terre grillée à l'huile fumée,
sauce Bourguignonne aux morilles
The beef tenderloin grilled and smoked mashpotatoes, bourguignonne sauce with morels
Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Charles

La Pluma  24 €
Flan de carottes, ratatouille au chorizo, sauce sangria
The pluma, carrots pudding, ratatouille with chorizo, sangria sauce
Vins conseillés : Beaume de Venise – Domaine Beaumalric / Croze Hermitage – Domaine des Remizières

La Selle d'Agneau 16 €
Pesto de menthe, lentillons de Champagne, crème d'aubergine à la libanaise
The saddle of lamb, mint pesto, lentils from Champagne region, eggplant cream in libanese fashion
Vins conseillés : Haut Médoc Cru Bourgeois – Château La Tonnelle / Pauillac – Château La Tour d'Aspic

 Les Lentilles 17 €
En crème, confit de légumes, palets de panisse
The lentils in cream, candied vegetables, panisse bread
Vins conseillés : Domaine Horgelus Colombar Sauvignon

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.
The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.
Bœuf français et produits frais. *French beef and fresh products*
Liste des allergènes sur simple demande

Les Fromages de la Ferme La Harnoterie

Cheese from La Harnoterie Farm

Le chariot de fromages et chutney du Chef (les vendredis et samedis) 12 €

The Cheese tray « Terroir » with Chef's chutney

L'assiette de fromages 9 €

Cheese plate from La Harnoterie Farm

Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour 10 €

Today's delicacy

Le Banoffee 11 €

Crumble de biscuit sec, banane, chantilly, caramel

The banoffee, dry cake in crumble, banana, whipped cream and caramel

L'Eclair 12 €

Au citron yuzu, tuile cacao, poudre de thé matcha

The éclair with yuzu lemon, cocoa tuile, matcha tea

L'Omelette norvégienne 11 €

Sorbet pomme verte, biscuit cuillère à la Manzanita®, meringue au citron vert

The baked Alaska, green apple sorbet, sponge biscuit with Manzanita®, lime meringue

Le Pavlova 11 €

Crème mascarpone Soho®, éclats de gingembre confit

The pavlova, mascarpone cheese cream with Soho®, candied ginger

Le Mille-Feuille 11 €

Crème légère de Carambar®

The mille-feuille, Carambar® cream

L'Ardoise de 4 desserts 14 €

Four desserts slate

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Boeuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

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

Potatoes / *Potato wedges*
ou purée de pommes de terre / *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 moelleux au chocolat / *Chocolate spong*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Bœuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

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 pommes de terre 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.

Boeuf français et produits frais. *French beef and fresh products*

Liste des allergènes sur simple demande