

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*

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

38 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Rillette de dinde rouge, purée de betterave au vinaigre balsamique,
chips de pain de campagne

Red turkey rillette, beetroot purée with balsamic vinegar, country-style bread crisps

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Cassolette de poisson du moment, fine purée de patate douce

Fish cassolette, fine sweet potato purée

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Tartelette pistache, cœur de framboise, éclats de chocolat

Pistachio tartlet, raspberry heart, chocolate chips

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 €

Tarte fine de légumes, crème de thon et pousses d'épinard
Thin vegetable tart, tuna cream and baby spinach

ou

Velouté de petits pois, éclats de boudin blanc
Pea velouté with pieces of white sausage

Filet de lieu noir, riz vénéré, lait de coco et safran
Saithe fillet, venere rice with coconut milk and saffron

ou

Paleron de porc en cuisson lente, pomme de terre en robe des champs,
crème au fromage blanc et persil
Pork chuck in slow-cooking, potatoes, cream with cottage cheese and parsley

Billes de beignet, crème mascarpone façon chantilly,
marmelade de myrtilles
Donut balls, whipped mascarpone cream, blueberry marmalade

ou

Meringue aux amandes, crème vanille au siphon,
suprêmes de pamplemousse
Meringue with almonds, vanilla cream, grapefruit segments

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 €

Noix de Saint Jacques juste cuites,
écrasé de petits pois, copeaux de jambon Serrano

Just-cooked scallops, mashed peas, shavings of Serrano ham

Vins conseillés : Riesling – Domaine Fritsch / Hautes Côtes de Beaune blanc – Domaine Glantenet

21 €

Moelleux de céleri, cœur de Royale de foie gras,
tranche de pain aux fruits confits

Moist celery cake, foie gras Royale heart, slice of bread with candied fruits

Vins conseillés : Gewurztraminer Vendanges Tardives – Famille Hauller / Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin

19 €

Sushi de quinoa rouge, cœur de truite fumée,
concombre à la menthe

Red quinoa sushi, smoked trout and cucumber with mint heart

Vins conseillés : Pessac Léognan – L'Esprit de Chevalier / Condrieu E.Guigal

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

25 €

**Médailillon de filet de bœuf, pomme de terre confite,
pointes d'asperge, crème au citron et morilles**

Beef fillet, confit potato, asparagus tips, morel and lemon cream

Vins conseillés : Carillon de Rouget – Pomerol / Châteauneuf du Pape - Domaine du Grand Veneur

32 €

**Aiguillettes de turbot, risotto à l'encre de seiche,
jeunes légumes rôtis au beurre noisette, sauce lait de coco et safran**

Turbot aiguillettes, squid ink risotto, roasted vegetable in butter, coconut milk and saffron sauce

Vins conseillés : Pouilly Fumé – Domaine Michel Redde / Condrieu E. Guigal

32 €

**Joues de veau ^{origine UE} en cuisson lente, purée de pomme de terre citronnée,
champignons du moment en persillade, sauce foie gras**

*Veal ^{EU origin} cheek in slow cooking, mashed potatoes with lemon,
mushrooms in parsley sauce, foie gras sauce*

Vins conseillés : Sancerre – Domaine Vatan / Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Glantenet

29 €

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

13 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Baba maison au rhum 15 ans,

compotée de kiwi et passion, crème de mascarpone à la vanille

Home-made baba with aged 15 years rum, kiwi and passion fruit marmalade, vanilla cream

14 €

Croquant chocolat, mousse au chocolat 72%,

crumble noisette, marmelade banane et gingembre

*Crunchy chocolate, 72% cocoa chocolate mousse, hazelnut crumble,
banana and ginger marmalade*

13 €

Opaline, marmelade de pomme, pamplemousse,

crème vanille, sorbet agrumes

Opaline, apple marmalade, grapefruit, vanilla cream, citrus sorbet

14 €

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

16 €

Assiette de charcuteries / *Cooked pork meats on a slate*
ou tranche de saumon fumé / *Smoked salmon*
ou salade de tomate & dés de fromage / *tomato and cheese salad*

Steak haché / *Beef burger*
ou filet de poisson / *fish fillet*
ou aiguillettes de poulet croustillantes / *Crispy chicken aiguillette*

Potatoes / *Potato wedges*
ou flan de carottes / *carrots pudding*
ou ratatouille / *ratatouille*

Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat)
2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)
ou coupe de fruits / *Fruit bowl*
ou beignet, crème chantilly / *donut & whipped cream*

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