

*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*

# Le Menu Découverte ou Demi-Pension

34 €

## L'entrée du jour

*Today's starter*

*ou*

Fine feuille croustillante, mousse de bleu et jambon d'Ardenne,  
rave de navet boule d'or

*Thin crust, bleu cheese mousse and Ardenne dry ham, gold ball turnip*

\*\*\*

## La suggestion du jour

*Today's suggestion*

*ou*

Magret de Canard, galette de céleri, sauce aux cèpes, sablé sésame

*Duck breast, celeriac's pancake, sauce with boletus mushroom,  
shortbread cookie sesame*

\*\*\*

## La gourmandise du jour

*Today's delicacy*

*ou*

Moelleux aux amandes, jus d'agrumes en réduction, crème légère

*Almonds spong, juice of citrus fruits, light cream*

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*

## Les Entrées / The Starters

Notre entrée du jour 12 €  
*Today's discovery*

Les palets de quinoa rouge, mousse de tourteau au sudachi,  
vinaigrette de curcuma aux agrumes 13 €  
*Red quinoa's cutlet, crab mousse with sudachi, curcuma french dressing with citrus fruits*  
Vins conseillés : Domaine Horgelus, Valençay « Symphonie »

La pastilla de pigeon, pancake de céleri rave, jus en réduction 16 €  
*Pigeon pastilla, celeriac's pancake, juice reduction*  
Vins conseillés : Mercurey, Hautes Côtes de Beaune

Une sphère gourmande de sandre et queues d'écrevisses cuisson vapeur,  
coulis de poireau menthe pistache 15 €  
*Pike perch and crayfish tails steam cooking , leek coulis with mint and pistachio nust.*  
Vins conseillés : Chardonnay, Chablis

La brioche du Chef à la moutarde de Reims, crème d'œuf mimosa,  
anguille fumée en fines tranches 14 €  
*Bun with mustard of Reims, deviled eggs cream, sliced smoked eel.*  
Vins conseillés : Champagne, Chablis

La pomme de ris de veau déglacée au vinaigre de cidre,  
confit d'échalotes et girolles fraîches 16 €  
*Veal sweetbread deglaced with cider vinegar, candied shallot, fresh chanterelle mushrooms*  
Vins conseillés : Pouilly Fuissé, Hautes de Côtes de Beaune Blanc

La fine purée de coco de Paimpol, sablé parmesan noisette et tobiko de wasabi 13 €  
*Paimpol haricot bean's puree, shortbread with parmesan cheese and nut, tobiko fish roe flavoured wasabi*  
Vins conseillés : Chablis, Pouilly Fumé

**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***

## Les Plats / The Main Dishes

Notre suggestion du jour 16 €  
*Today's suggestion*

Le merlan de bœuf laqué (160 gr), panais en deux cuissons au beurre noisette, éclats de pistache dorés au four, échalotes grises rôties. 20 €

*Merlan of roast beef, parsnip twice-cooked with brown butter, chopped pistachio golden brown, roasted grey shallots.*

Vins conseillés : Médoc la Tonelle, Crozes Hermitage

Le filet de lieu jaune, beurre blanc aux cèpes, mousseline de topinambour torréfié, jeunes pousses de blette, grenobloise de pain aux noix. 26 €

*Yellow pollack fillet, white butter sauce with boletus mushroom, roasted Jerusalem artichoke mousseline, young chard shoots, nut bread crouton.*

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune Blanc, Chablis

Les noix de Saint Jacques fraîches, pomme de terre vitelotte croustillante en panure de sarrasin, émulsion de potimarron à l'estragon 26 €

*Fresh Scallops, vitelotte potato in buckwheat's breadcrumb, squash and tarragon jelly.*

Vins conseillés : Sancerre, Pouilly Fumé

Le filet mignon de veau au sautoir, purée de pomme de terre fromage blanc et confit d'oignons, butternut caramélisé, coulis de ciboulette à l'huile de noisette 27 €

*Veal filet mignon, mashed potatoes with white cheese and onion, caramelized butternut squash, chives coulis with hazelnut oil.*

Vins conseillés : Pouilly Fuissé, Hautes Côtes de Beaune blanc

La pluma de porc, endives rôties et sabayon d'amaretto, tartare de girolles juste poêlées 24 €

*Pork pluma, roasted endives, sabayon with amaretto, pan sauteed chanterelle tartar*

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune, Mercurey

L'épaule d'agneau en cuisson 7 heures, terrine de champignons et Tomme des Ardennes 19 €

*7 hours slow cooked lamb shoulder, pressed mushrooms and Tomme des Ardennes cheese*

Vins conseillés : Beaume de Venise, Saint Emilion Vieille Eglise

**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***

Le chariot de fromages « Terroir » et chutney du Chef 12 €  
*The Cheese tray « Terroir » with Chef's chutney*

## Les Desserts / The Desserts

La gourmandise du jour 10 €  
*Today's delicacy*

Le cheesecake, marmelade de banane plantain au sucre muscovado, crumble à la fève Tonka 11 €  
*Cheesecake, plantain banana jam with muscovado sugar, tonka beans crumble.*

Le sablé fin, crémeux de chocolat 72%, émulsion de lait concentré, poudre de café torréfié, guimauve Gin et noix de coco 12 €  
*Shortbread, creamy chocolate 72%, emulsion of condensed milk, roasted coffee powder, marshmallow with Gin and coconut*

Le pain de Gênes à la mangue, suprême de pamplemousse, chips d'ananas, pâte de sucre nougat 12 €  
*Pain de Gêne cake with mango, grapefruit segment, pineapple chips, nougat paste sugar.*

Le parfait glacé à la vanille gousse, pâte de marron, concentré de framboise, coquelicot en gelée 12 €  
*Vanilla pod iced parfait, chestnuts paste, raspberry concentrate, poppy jelly*

Le tartare de poire à la vanille avec son sabayon Champagne litchi, fine nougatine aux sésames 11 €  
*Pear tartar with vanilla and sabayon Champagne leechy, thin nougatine with sesame.*

La dégustation de quatre desserts du Chef 14 €  
*Tasting of four Chef's desserts*

Un sucré léger, le Fruit du Chef et Cacao Pur fondu 9 €  
*Slightly sweetened, the Chef's fruit and pure melted cocoa*

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*

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.*

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