

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

35 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Pancake de crabe, velouté de pois cassés au parmesan

Crab pancake, split pea velouté with parmesan

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Paleron de porc, crumble noisette et citron confit au sel, moelleux de carotte

Pork chuck, hazelnut and lemon confit crumble, carrot cake

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Mille-feuille minute, crème légère de chocolat blanc, cœur de framboise

Mille-feuille minute, light white chocolate cream, raspberry heart

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 €

Velouté de potimarron au lait de coco, éclat de cacahuètes,
fines tranches de bacon

Cream of pumpkin soup with coconut milk, peanuts shards and bacon's slices

ou

Œufs mimosa & truite fumée, chips de sarrasin, crumble d'oignons frits

Mimosa eggs & smoked trout, buckwheat crisps, fried onion crumble

Joues de porc confites, purée de pomme de terre au citron,
échalote rôtie au cidre

Pork cheek confit, lemon mashed potatoes, shallots roasted in cider

ou

Pavé de saumon, riz gourmand, sauce fromage frais ciboulette

Salmon steak, gourmet rice, fresh cheese and chive sauce

Tartelette chocolat, caramel et grué de cacao

chocolate tartlet, caramel with cocoa nibs

ou

Flan à la vanille bourbon

Bourbon vanilla flan

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 €

Oeuf parfait, brochette de jambon d'Ardenne, crémeux de blanc de poireaux

Oeuf parfait, skewer of Ardenne ham, creamy leek

Vins conseillés : Pinot Noir-Chevalier d'Eon-Dampt Frères / Vacqueyras BIO « Les Garrigues » - Armand Dartois

17 €

Gravlax de saumon fontaine,

Aïoli au safran, chips de sarrasin, pickles de betterave au vinaigre de riz

Fountain salmon gravlax,

Aïoli with saffron, buckwheat crisps, beetroot pickles with rice vinegar

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune blanc – Domaine Glantenet / Pouilly Fuissé - Domaine Guerrin

17 €

Ris de veau laqué au sirop d'érable sur un lit de trompettes de la mort,

Fine purée de pomme de terre vitelotte

Ris de veau glazed with maple syrup on black trumpet mushrooms, vitelotte mashed potatoes

Vins conseillés : Mercurey 1er cru-« Clos Paradis »-Domaines F. Picard / Saint Estèphe – La Chapelle Meyney

19 €

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

24 €

**Pavé de sanglier rôti, gratin de macaronis au comté,
marmelade de potimarron, sauce aux fruits noirs**

Roast wild boar steak, macaroni gratin, pumpkin marmalade, black fruit sauce

Vins conseillés : Hautes Côtes de Nuits-La Framée-Moillard Thomas / Saint Joseph « Les Ribaudes »-Domaine Faury

27 €

**Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, sauce vierge de tomates confites,
caviar de hareng**

Scallops, leek fondue, tomato confit sauce, herring caviar

Vins conseillés : Pouilly Fumé – La Moynerie - Domaine Michel Redde / Pessac – Léognan – L'Esprit de Chevalier

28 €

**Médailillon de filet de bœuf, écrasée de pomme de terre vitelotte,
méli-mélo de champignons, tuile croquante, sauce foie gras**

Medallion of beef fillet, mashed vitelotte potato, mushrooms mishmash, foie gras sauce

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

30 €

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

12 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

11 €

Macaron noisette, mascarpone de Baileys cœur de caramel liquide,
fine tuile nougatine sésame

Hazelnut macaroon, Baileys mascarpone heart of liquid caramel, sesame nougatine tuile

13 €

Sphère chocolat noir coco, compote mangue passion
chips de gavotte, sablé fève de tonka

Dark chocolate coconut sphere, mango passion fruit compote,

gavotte crisps, tonka bean shortbread

14 €

Gâteau ganache cacahuète,
compote de banane au citron vert, duo de petite madeleine

Peanut ganache cake, banana and lime compote, madeleine duo

13 €

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 jusqu'à 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*

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