



Vivre Le Château Fort autrement,
pour autre chose...
Live the Castle differently,
for something else...

WELCOME BIENVENUE
au RESTAURANT
« 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.

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.

Bonne dégustation...

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

Bœuf origine Royaume-Uni et produits frais./Beef from United Kingdom and fresh products.

Liste des allergènes sur simple demande



QU'EST-CE QUE LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ?

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 Menu Découverte ou Demi-Pension

34 €

L'entrée du jour
Today's starter
ou

**Le Chou Kale en velouté,
chips de pain, crème légère de chèvre des Ardennes**
The Kale in soup, bread crisps, cream of goat cheese from the Ardennes

La suggestion du jour
Today's suggestion
ou

**La joue de boeuf Black Angus, en cuisson lente,
julienne de panais, éclats de marrons et sauce foie gras**
The Black Angus beef cheek, slow cooked, parsnip in julienne,
chestnut and foie gras sauce

La gourmandise du jour
Today's delicacy
ou

Le Pudding aux fruits noirs, poire pochée au sirop d'abricot et vin blanc
The black fruits pudding, pear poached in apricot syrup and white wine

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

Bœuf origine Royaume-Uni et produits frais./Beef from United Kingdom and fresh products.

Liste des allergènes sur simple demande

L'entrée du jour 14€

Today's discovery

Le Saumon de fontaine

**en gravlax, mariné aux épices et aromates,
vinaigrette de grenade et passion**

16€

The brook trout in gravlax marinated in spices and herbs, French dressing with pomegranata and passion fruit

Vins suggérés : *Riesling «Happy Lemon» - Domaine Mann; Pinot Gris «Eguisheim» - Domaine Mann*

Le Chou kale

**en velouté, chips de pain,
crème légère de chèvre des Ardennes**

15€

The kale in soup, bread crisp,
cream of goat cheese from the Ardennes

Vins suggérés : *Colombard Sauvignon - Domaine Horgelus - IGP*

La Caille en filets

panisse, pommes confites, vinaigrette de raisins marinés

17€

The quail in fillets, panisse, candied apples,
French dressing with marinated grapes

Vins suggérés : *Haut Médoc Cru Bourgeois - Château la Tonelle; Emilion Grand Cru - Château Croix de Vignot*

L'Écrevisse

en charlotte, farandole de carottes au cumin, sauce orange Noilly Prat

18€

The crayfish in charlotte, carrots with cumin,
orange sauce with Noilly Prat

Vins suggérés : *Chablis - Domaine Vrignaud; Pouilly Fumé «Les Chaumiennes» - Domaine Figeat*

La Noix de Saint-Jacques

**à l'huile de vanille,
carpaccio de betteraves cuites au four**

17€

The scallop with vanilla oil,
baked beetroot in carpaccio

Vins suggérés : *Chablis - Domaine Vrignaud; Meursault «Les Tillets» - Domaine Alain Gras*

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

Bœuf origine Royaume-Uni et produits frais./British beef and fresh products.

Liste des allergènes sur simple demande

/ Plats-Main courses /

La suggestion du jour 22€

Today's suggestion

La Lotte

en médaillon, crème de céleri à la fève tonka, 27€

coulis au vinaigre de tomate et Monbazillac

The monkfish in medallion, celery cream with tonka bean,
tomato French dressing with Monbazillac wine

Vins suggérés : *Pouilly Fumé «Les Chaumiennes» - Domaine Figeat*

La Joue de boeuf Black Angus

en cuisson lente, julienne de panais, 26€

éclats de marrons et sauce foie gras

The Black Angus beef cheek slow cooked, parsnip in julienne,
chestnut and foie gras sauce

Vins suggérés : *Hautes Côtes de Beaune - Domaine Glantenet; Mercurey 1er Cru «La Cailloute» - Domaine Theumot Juillot*

Le Carrelet

en filet, spaghetti à l'encre de seiche, 24€

éclats de potimarron, crème de citron

The plaice in fillet, squid ink spaghetti,
squash, lemon cream

Vins suggérés : *Chablis - Domaine Vrignaud; Ladoix - Domaine Chevalier*

La Presa

de porc ibérique, fine purée de panais, 26€

graines de sésame torréfiées, betteraves confites

The Iberian pork presa, mash parsnip, roasted sesame seeds,
candied beetroot

Vins suggérés : *Beaumes de Venise - Domaine Beaumalric; Rasteau «Les Valats» - Domaine Grand Veneur*

Le Veau

En médaillon, compression de pommes de terre, 28€

salsifis braisés, sauce choron

The veal in medallion, potato pave,
braised salsifis, choron sauce

Vins suggérés : *Haut Médoc Cru Bourgeois - Château la Tonnelle; Carillon de Rouget Pomerol - Château Rouget*

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

Bœuf origine Royaume-Uni et produits frais./Beef from United Kingdom and fresh products.

Liste des allergènes sur simple demande



/ Fromages-Cheeses /

L'Assiette de fromages de La Harnoterie
Cheese plate from La Harnoterie Farm

9€

/ Desserts-Desserts /

La gourmandise du jour

Today's delicacy

Le Pudding

aux fruits noirs, poire pochée au sirop d'abricot et vin blanc

The black fruits pudding,
pear poached in apricot syrup and white wine

La Tarte aux noix,

pâte sablée noisette, mousse marron glacé, coulis yuzu

The walnut tart,
hazelnut shortbread crust, candied chestnuts mousse, yuzu coulis

Le Biscuit Carolo,

pâte de fruits aux agrumes, crème de lait ribot, sirop d'érable

The carolo biscuit
citrus fruit spread, ribot milk cream, maple syrup

La Madeleine

citron crémeux, chocolat blanc-pistache

brochette d'ananas

The madeleine
creamy lemon, white chocolate and pistachio,
pineapple brochette

L'ardoise de quatre desserts

Four desserts slate «à la carte»

10€

12€

12€

12€

12€

14€

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

Bœuf origine Royaume-Uni et produits frais./Beef from United Kingdom 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 charcuterie / *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 filet de poisson / *Fillet of fish*
ou nuggets de poulet / *Chicken nuggets*

Potatoes / *Potato wedges*
ou purée de légumes / *Mashed vegetables*
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 Madeleine, coulis chocolat blanc, pistaches
The Madeleine, white chocolate and pistachio

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

Bœuf origine Royaume-Uni et produits frais./Beef from United Kingdom and fresh products.

Liste des allergènes sur simple demande

La Principauté
Sedan

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 served on request at discretion.

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

Bœuf origine Royaume-Uni et produits frais./Beef from United Kingdom and fresh products.

Liste des allergènes sur simple demande