

*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

 Arancini de riz vénéré, fine purée de betterave au balsamique
Venere black rice arancini, beet purée with balsamic

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Onglet de veau, palets de pommes de terre au St Nectaire

Veal cutlet, potato pucks with St Nectaire cheese

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Duo de meringues aux amandes, glace aux biscuits roses de Reims

Duo of meringues with almond, pink biscuit of Reims ice cream

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

Notre entrée du jour 12 €

Today's discovery

Salade de poulpe cuit maison et de légumes nouveaux, sauce aïoli 16 €

Home cooked octopus and new vegetables salad, aïoli sauce

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

 Pointes d'asperges, mayonnaise d'avocat au piment d'Espelette, panisse de pois chiche 14 €

Asparagus tips, avocado mayonnaise with Espelette pepper, chickpea panisse

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

Thon mi-cuit, fine purée de carottes et wasabi, salade de jeunes pousses 16 €

Half-cooked tuna, carrots purée with wasabi, salad of young rocket leaves

Vins conseillés : Pouilly fumé « Les Chaumiennes » / Meursault « Les Tillets » - Domaine Alain Gras

Tranches de foie gras de canard maison, tatin oignons-figues 17 €

Slices of foie gras, onion and fig in tatin fashion

Vins conseillés : Monbazillac Château le Fagé

Tartare de truite, vinaigrette miel-passion 15 €

Trout tartar, French dressing with honey and passion fruit

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

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

Notre suggestion du jour 16 €
Today's suggestion

Filet de bœuf, tian de légumes, mousseline de pommes de terre sauce foie gras 30 €
Beef tenderloin, vegetables tian, mashed potatoes with foie gras sauce

Vins conseillés : Haut Médoc Cru Bourgeois – Château la Tonnelle / St Emilion grand cru – Château St Martial

Filet de canette cuit basse température, focaccia aux légumes nouveaux, jus de canard à la pêche 24 €
Duckling fillet low temperature cooking, focaccia bread with new vegetables, duck juice with peach

Vins conseillés : Beaume de Venise – Domaine Beaumalric / St Joseph « Cuvée Hedonism » - Domaine Faury

Daurade royale grillée minute, petits légumes sauce aigre douce, émulsion d'ail fumé 28 €
Roasted gilthead bream "à la minute", vegetables with sweet-sour sauce, smoked garlic emulsion

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

Carré d'agneau, fèves au parmesan, pastillas de légumes confits 27 €
Rack of lamb, beans with parmesan cheese, pastillas with confit vegetables

Vins conseillés : Haut Médoc Cru Bourgeois – Château la Tonnelle / Pauillac – Château La Tour l'Aspic

 Salade de légumes et émulsion de poivrons, focaccia maison 18 €
Vegetables salad and pepper emulsion, focaccia bread

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Charles / Hautes Côtes de Nuit rouge – Domaine Marchand

Le demi homard sur salade gourmande de légumes 32 €
Half lobster on a gourmet vegetables salad

Vins conseillés : Chablis – Domaine Hamelin / Corton Charlemagne grand cru – Domaine Denis Père & Fils

Filets de rouget juste cuits, fine purée de céleri, moelleux de petits pois 27 €
Red mullet fillet just right cooked, celery purée, peas fondant

Vins conseillés : Domaine Horgelus Colombard Sauvignon

Une mousseline de pomme de terre est servie à discrétion à la demande

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 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

Fraisier au pain de Gênes, mousse légère au chocolat blanc 12 €
Strawberry shortcake with pain de Gênes, white chocolate light mousse

Biscuit moelleux cacao, gelée de griottes Amarena 12 €
Cocoa soft biscuit, cherry jelly with Amarena

Classique millefeuille minute, crème légère à la vanille Bourbon 12 €
Millefeuille « à la minute », Bourbon vanilla cream

Ardoise de quatre desserts 14 €
Four desserts slate

Soupe de fraise au poivre de Séchouan, glace au sirop d'érable et noix de Pécan,
pâte de fruits fraise-pistache 12 €
Strawberry soup with Séchouan pepper, maple syrup and pecan nuts ice cream, strawberry-pistachio fruit spread

Gourmandises à partager : nougatine et mendiant 8 €
Delicacies to share: nougatine and mendicant cake

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