

Menu du Château

59€ par personne (20€ pour les demi-pensionnaires) uniquement disponible le soir



Amuse-Bouche du moment
Chef's Appetizer

Entrée / Starter

Terrine de foie gras de canard
Fois Gras terrine

OU / OR

Saumon laqué au miso & aubergine (aubergine laquée, caviar d'aubergine)
Salmon glazed with Miso & eggplant (glazed eggplant, eggplant caviar)

Crème glacée à la genièvre de houle
Ice cream genièvre de houle

Plats / Main Courses

Filet de Bar, fricassée de petits pois & carottes de Tilques
Sea bass fillet, fricassee of peas & Tilques carrots

OU / OR

Quasi de veau, purée de carottes de Tilques, pommes de terre Vitelotte, jus réduit de veau
Almost veal, Tilques carrot puree & Vitelotte potatoes, reduced veal jus

Desserts / Desserts

Assiette dégustation de 5 fromages de chez Philippe Olivier
Cheese selection

OU / OR

Profiterole revisité (Chou à la crème de spéculoos et dôme de chocolat)
Reimagined profiterole (Chou with speculoos cream and chocolate dome on top)

Prix en TTC, service compris. Price including tax and service charge.

