


Menu découverte



Formule demi-pension
Pour toute modification un supplément de 15€ sera appliqué

Entrées / Starters

Duo de betteraves rôties en carpaccio, fromage de chèvre de la région, pesto verde et noisettes caramélisées 
Duo of roasted beetroot carpaccio, local goat's cheese, green pesto and caramelised hazelnuts

Soupe d'oignons au bouillon de bœuf, croûtons fin au thym et comté affiné
Onion soup with beef broth, thin thyme croutons and mature Comté cheese


Terrine au saumon frais et saumon fumé, sauce agrumes et citron caviar
Terrine with fresh and smoked salmon, citrus sauce and lemon caviar

Entrée du jour
Starter of the day

Plats / Mains

Médaille de filet de bœuf, pommes boulangères et haricots verts fins au beurre noisette-citron
Beef tenderloin medallion, baked potatoes and thin green beans with hazelnut-lemon butter
Supplément 8€

Noix de coquilles St Jacques française, purée et chips de topinambour, huile verte
French scallops, Jerusalem artichoke purée and crisps, green oil

Velouté de panais, carottes de Tilques rôties, sauce à l'orange et cumin, gel d'orange 
Cream of parsnip soup, roasted Tilques carrots, orange and cumin sauce, orange gel

Viande du jour
Meat of the day

Desserts

Trio de fromages et salade verte
Trio of cheeses and green salad

Crumble de pommes et de poires avec sa boule de glace vanille
Apples and pears crumble with a scoop of vanilla ice cream

Spirale chocolatée en cinq déclinaisons
(chocolat noir, au lait, blanc, à l'orange, noisette)
Chocolate spiral in five variations
(dark, milk, white, orange, hazelnut chocolate)

Dessert du jour
Dessert of the Day



Carte du Château



Entrées / Starters

Duo de betteraves rôties en carpaccio, fromage de chèvre de la région, pesto verte et noisettes caramélisées <i>Duo of roasted beetroot carpaccio, local goat's cheese, green pesto and caramelised hazelnuts</i>	✓ 12 €
Soupe d'oignons au bouillon de bœuf, croûtons fin au thym et comté affiné..... <i>Onion soup with beef broth, thin thyme croutons and mature Comté cheese</i>	9 €
Terrine au saumon frais et saumon fumé, sauce agrumes et citron caviar..... <i>Terrine with fresh and smoked salmon, citrus sauce and lemon caviar</i>	14 €
Croquettes d'effiloché de sanglier (2 pièces), béchamel au jus de sanglier et comté affiné, mesclun de salade..... <i>Wild boar croquettes (2 pieces), béchamel sauce with wild boar jus and mature Comté cheese, mixed salad leaves</i>	15 €
Fricassée de ris de veau à la crème et sa poêlée de champignons sauvages de saison..... <i>Veal sweetbreads in a creamy fricassee with seasonal wild mushrooms (sautéed in a pan)</i>	18 €
Entrée du jour..... <i>Starter of the day</i>	13 €

Plats / Mains

Médaille de filet de bœuf, pommes boulangères et haricots verts fin au beurre noisette-citron..... <i>Beef tenderloin medallion, baked potatoes and thin green beans with hazelnut-lemon butter</i>	30 €
Filet de cabillaud confit, polenta à l'encre de seiche, beurre blanc à la vanille et légumes de saison..... <i>Confit cod fillet, squid ink polenta, vanilla beurre blanc and seasonal vegetables</i>	29 €
Tartare de filet de bœuf coupé au couteau et préparé à la minute, os à moelle, frites maison..... <i>Hand-cut beef fillet tartare, prepared to order, bone marrow, homemade chips</i>	19 €
Noix de coquilles St Jacques française, purée et chips de topinambour, huile verte..... <i>French scallops, Jerusalem artichoke purée and crisps, green oil</i>	21 €
Velouté de panais, carottes de Tilques rôties, sauce à l'orange et cumin, gel d'orange..... <i>Cream of parsnip soup, roasted Tilques carrots, orange and cumin sauce, orange gel</i>	✓ 16 €
Viande du jour <i>Meat of the day</i>	23 €

Desserts

Financier à la pistache et aux framboises..... <i>Pistachio and raspberry financier</i>	9 €
Spirale chocolatée en cinq déclinaisons (chocolat noir, au lait, blanc, à l'orange, noisette)..... <i>Chocolate spiral in five variations (dark, milk, white, orange, hazelnut chocolate)</i>	9 €
Millefeuille de crêpes dentelles bretonne servi avec son caramel beurre salé..... <i>Breton lace pancake millefeuille served with salted butter caramel</i>	10 €
Crumble de pommes et de poires avec sa boule de glace vanille..... <i>Apples and pears crumble with a scoop of vanilla ice cream</i>	8 €
Café ou thé et sa dégustation de desserts..... <i>Coffee or tea and sweet treats</i>	11 €
Trio de fromage et salade verte..... <i>Trio of cheeses and green salad</i>	11 €
Dessert du jour..... <i>Dessert of the day</i>	10 €

