




 Najeti Hôtels & Golfs Collection

Carte du Château

Entrées / Starters

Velouté de petit pois glacé à la menthe et sa crème de chorizo..... <i>Chilled green peas soup with mint and its chorizo cream</i>	10 €
Pannacotta d'asperges vertes, oeufs poché BIO et tuile à l'encre de seiche..... <i>Green asparagus panna cotta with poached eggs BIO and cuttlefish's ink tile</i>	13 €
Le saumon gravlax comme un éclair au citron..... <i>Gravlax salmon like a lemon éclair</i>	15 €
Croquettes de gambas, salade de saison..... <i>Prawn croquettes</i>	14 €
Fricassée de ris de veau et crème épaisse <i>Veal sweetbreads fricassee and thick cream</i>	18 €
Salade César au poulet grillé, salade Romaine, tomates cerises, parmesan, sauce Caesar (en plat +5€)..... <i>Cesar salad (chicken breast, tomatoes, parmesan, croutons, romaine salad, Caesar sauce (as main +5€))</i>	13 €

Plats / Mains

Filet de boeuf, pommes fondantes et haricots verts fin au beurre..... <i>Beef tenderloin with melt-in-your-mouth potatoes and thin green beans in butter</i>	31 €
Filet de truite au miso (Pate fermentée à base de soja et riz), purée de carottes de Tilques, sauce miso-dashi..... <i>Trout fillet with miso (fermented paste made from soy and rice), mashed of Tilques' carrots, miso-dashi sauce</i>	29 €
Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, os à moelle, frites maison..... <i>Hand-chopped beef tenderloin tartare, bone marrow, homemade French fries</i>	19 €
Les Noix de coquilles St Jacques, purée et chips de topinambour..... <i>Scallop meat, mashed and chips of Jerusalem artichoke</i>	23 €
Le burger d'effiloché de porc, coleslaw et frites maison <i>Pulled pork burger with coleslaw and homemade French fries</i>	18 €
Le risotto courgettes et aubergines  <i>The zucchini and eggplant risotto</i>	14 €

Desserts

La pomme Granny Smith en trompe l'oeil..... <i>Granny Smith apple as a trompe l'oeil</i>	13 €
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>	10 €
La Pavlova aux fruits de saison..... <i>The Pavlova with seasonal fruits</i>	9 €
Fraisier à la fraise gariguette <i>The strawberry shortcake with gariguette strawberry</i>	12 €
Crumble aux fruits rouges, glace vanille..... <i>Red fruits crumble, vanilla ice-cream</i>	10 €
Café ou thé et sa dégustation de desserts..... <i>Coffee or tea and sweet treats</i>	11 €
Trio de fromage régionaux et salade verte..... <i>Trio of local cheeses and green salad</i>	9 €

Menu découverte



Formule demi-pension
Half board menu

Entrées / Starters

Velouté de petit pois glacé à la menthe et sa crème de chorizo
Chilled green peas soup with mint and its chorizo cream

Pannacotta d'asperges vertes, oeufs poché BIO et tuile à l'encre de seiche
Green asparagus panna cotta with poached eggs BIO and cuttlefish's ink tile

Le saumon gravlax comme un éclair au citron (+4€)
Gravlax salmon like a lemon éclair

Croquettes de gambas, salade de saison
Prawn croquettes

Fricassé de ris de veau et crème épaisse (+6€)
Veal sweetbreads fricassee and thick cream

Salade César au poulet grillé, salade Romaine, tomates cerises, parmesan, sauce Caesar (en plat +5€)
Caesar salad with grilled chicken, Romaine salad, cherry tomatoes, parmesan, Caesar sauce (as main +5€)

Plats / Mains

Filet de boeuf, pommes fondantes et haricots verts fin au beurre (+8€)
Beef tenderloin with melt-in-your-mouth potatoes and thin green beans in butter

Filet de truite au miso (Pate fermentée à base de soja et riz), purée de carottes de Tilques, sauce miso-dashi (+5€)
Trout fillet with miso (fermented paste made from soy and rice), mashed of Tilques' carrots, miso-dashi sauce

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, os à moelle, frites maison
Hand-chopped beef tenderloin tartare, bone marrow, homemade French fries

Les Noix de coquilles St Jacques, purée et chips de topinambour
Scallop meat, mashed and chips of Jerusalem artichoke

Le burger d'effiloché de porc, coleslaw et frites maison
Pulled pork burger with coleslaw and homemade French fries

Le risotto courgettes et aubergines 
The zucchini and eggplant risotto

Desserts

La pomme Granny Smith en trompe l'œil (+4€)
Granny Smith apple as a trompe l'oeil

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)

Pavlova aux fruits de saison
Pavlova with seasonal fruits

Fraisier à la fraise gariguette (+3€)
Strawberry shortcake with gariguette strawberry

Crumble aux fruits rouges, glace vanille
Red fruits crumble, vanilla ice-cream

Café ou thé et sa dégustation de desserts
Coffee or tea and sweet treats

Trio de fromage régionaux et salade verte
Trio of local cheeses and green salad

