



Carte Gastronomique

Proposé par notre chef exécutif Jean Charles Cédric

Première Assiette

Terrine de foie gras de canard cuit en deux façon, chutney de mangue, ananas et passion au Banyuls

Terrine of duck foie gras cooked two ways, mango, pineapple and passion chutney with Banyuls

33 euros

Céviché de dorade, mangue, avocat, yuzu

Sea bream Céviché, mango, avocado, yuzu

27 euros

Glacé de légumes du pays à la Grecque, délicat bouillon à l'orange et l'huile d'olive, coriandre, basilic

Local glazed country vegetables à la Grecque, delicate orange broth and olive oil, coriander, basil

25 euros

Pour suivre côte mer et terre

Bœuf fumé au foin, jardin forestier, riz croustillant Japonais et son jus réduit aux girolles sous-bois

Hay smoked Beef, forest garden vegetables, crispy Japanese rice and its reduced girolle jus

49 euros

Lotte petit bateau laquée au jus de carotte & Curcuma frais, grosse carotte biologique confite & chorizo Ibérique

Lacquered Monkfish with fresh carrot & turmeric jus, confit organic carrot & Iberian chorizo

47 euros

Filet Mignon de Veau cuit basse température, jus de moutarde douce et croquettes de pomme de terre fumé au Cantal

Filet mignon of veal slow cooked, sweet mustard jus and Cantal smoked potato croquette

45 euros

Les Desserts

Fruit de la passion, compression de meringue et noix de coco

Passion fruit, compression of meringue and coconut

L'idée d'une tarte citron, fines meringues acidulée, sorbet basilic

The idea of a lemon tart, fine tangy meringues, basil sorbet

Tartelette Carriacou Guanaja

Carriacou Guanaja Tart

Le dessert 18 euros

Menu du Château

Entrée, plat et dessert

75 Euros

Menu Epicurien

Entrée, plat, fromages et dessert

86 Euros