

Le Menu Château

**Foie Gras de Canard de Montmirail en raviole de betterave
et sa brioche vapeur à la betterave sucrière**
Duck liver in a sugar Beetroot ravioli served with a Beetroot brioche



**Ballotin de Turbot farci aux choux de Bruxelles et sa purée,
émulsion de coriandre et tuile aux algues**
*Stuffed Turbot with Brussels sprouts and mash-sprouts,
Coriander emulsion and a Seaweed rice biscuit*



Joue de bœuf façon bourguignon et ses légumes de saison
Burgundy style beef cheek stew, served with seasonal vegetables



**Moelleux pistache, poire pochée au vin rouge,
mousse à l'Armagnac et aux marrons**
*Pistachio sweet cake, red wine poached pear,
Chestnut mousse with Armagnac*

Menu à 79€

Menu at 79€

Chariot de Fromages à 12€

Cheeses trolley at 12€

Le Menu Condé

**Carpaccio de noix saint jacques sur un sablé à la muscade,
salade de choux rouge et choux rave**
Scallops Carpaccio on a nutmeg shortbread with a Cabbages salad



Œuf mi-cuit sur un Risotto de Choux-fleurs
Half-cooked egg on a cauliflower risotto



**Homard Breton glacé dans son jus, rosace de potiron et panais,
Mousse d'oursins et tuile en dentelle**
*Lobster frozen in its juice, a Pumpkin & Parsnip Rosettes,
Sea urchins mousse and crisp biscuit*



Ris de veau, pâtes maison, trompettes de la mort et truffes
Calf sweetbread, home-made pasta, black trumpet mushrooms



**Crèmeux aux perles du Japon et Grand Marnier sur un biscuit noisette et noix,
décor d'automne**
*Creamy cake with tapioca pearl & Grand Marnier on Halzelnuts & walnuts biscuit,
Autumn decor*

Menu à 99€

Menu at 99€

Chariot de Fromages à 12€

Cheeses trolley at 12€

Le Menu Chasse

En Trois ou Quatre services
In Three* or Four services*

***Filet de Chevreuil fumé et velouté de Courge Butternut**
Roe Deer smoked Filet and Butternut Squash Velouté



***Perdreaux en Croûte de Biscuit rose de Reims, Salsifis et Châtaigne**
Partridge in a crusted Reims Rose Biscuit served with salsify and chestnut



Lièvre à La Royale, topinambour et Trompette de la Mort
Hare Sauce à La Royale served with Jerusalem Artichokes and Black Trumpets



***Pana-cotta au Chocolat blanc, fine gelée de figues, pastèque et craquelin à l'orange**
White chocolate pana-cotta, Figs Jelly, watermelon & orange cracker

Menu Trois plats à 50€* - Quatre plats à 65€
Menu Three courses at 50€ - Four courses at 65€*

Chariot de Fromages à 12€
Cheeses trolley at 12€