

CARTE du CHÂTEAU

Philippe JÉGO

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Cuisinier

LES ENTRÉES

- LE FOIE GRAS de CANARD, français « Guy de Wendel » 24€
*Froid, « façon Opéra » en gelée de mirabelle
Biscuit moelleux et coulis pistache*
- L'ŒUF FRAIS de la « FERME Hottier » 18€
*Plein air, cuit à juste température, au lard paysan fumé
Embeurrée de purée de pomme de terre
Sauce poulette, râpé de vieille mimolette*
- LE SAUMON « Label Rouge » 22€
*en fraîcheur d'agrumes, orange et pamplemousse
Vinaigrette multivitaminée au gingembre*

Création Ephémères de saison ...Feuillet suivant

Les Prestiges *Signature*

- LE « TARTARE de TZAR » - BŒUF & CAVIAR (10 grammes) 42€
*Fine gelée de bouillon de pot au feu et ses garnitures
Chips de pain grillé*
- ŒUF PLEIN AIR – SAUCE PÉRIGEUX 28€
*Cuit à juste température, au lard fumé paysan
Sauce Périgeux à la truffe (tuber melanosporum)*

Merci de nous informer de toute intolérance
ou allergie alimentaire dès la prise de commande

Prix nets TVA incluse



MENU « Découverte »

55€

LE FOIE GRAS de CANARD, français « Guy de Wendel »
Froid, « façon Opéra » en gelée de mirabelle
Biscuit moelleux et coulis pistache

OU

L'ŒUF de la « FERME Hottier »
Plein air, cuit à juste température, au lard paysan fumé
Embeurrée de purée de pomme de terre
Sauce poulette, râpé de vieille mimolette



LA BOUILLABAISSE

de poissons de pêche et coquillages, petits légumes safranés
Rouille à l'ail et côtons à l'huile d'olive

OU

LE FAUX FILET « Black Angus »
Cuit debout sur sa graisse ; Le must



LE PLATEAU de FROMAGES

OU

LE CHOCOLAT NOIR 70%
Pastilla coulante de ganache au chocolat praliné
Chocolat BIO Morin, Sauce caramel « beurre salé »

MENU « à Faire » Consulter le feuillet 35€

Servi uniquement au déjeuner ; sauf le dimanche
Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

MENU « des Mousquetaires » 12€

Selon l'APPETIT de nos GASTRONOMES (12 ans)
au choix

Bouchée à la Reine, Nuggets de Volaille
Steak de Bœuf, Poisson du Jour, Glaces, Fruits

Frites, Penne : au beurre, sauce tomate, à la crème
15 minutes d'attente pour la cuisson des pâtes



LES POISSONS

- LA GROSSE GAMBAS & LES COQUILLAGES 34€
*Cuisinés comme une bouillabaisse aux petits légumes safranés
Rouille à l'ail et coûtons à l'huile d'olive*
- LE BAR & CALAMARD 36€
*Cuit à la peau pour l'un, saisi au sautoir pour l'autre
Spaghetti « negro » et fenouil fondant
Coulis de tomate à l'arabiatta de Piment d'Espelette*
- LE TURBOT 38€
*Rôti, en écailles de pomme de terre vitelotte
fondue de jeune poireau et fèves de soja
Beurre blanc au Sauternes*

LES VIANDES

- LA CANETTE 32€
*Poitrine en « Crispy » de pralin citronné
Pastilla d'un confit aux champignons, purée de céleris rave
Jus de cocotte*
- LE PLUMA de COCHON ibérique 32€
*à la plancha, au poivre de Tasmanie et cristaux de sel fumé
Cocotte parmentière au piquillos et olive taggiasche d'Italie*
- LA VOLAILLE FERMÏÈRE de NEUFCHÈF 34€
*en bouchée à la reine, comme cuisinait Mr Paul Bocuse
blanquette de volaille, de veau, ris de veau, champignons de Paris
...aux quenelles moelleuses truffées (tuber Mélanosporum) Feuilleté pur beurre*
- LE RIS de VEAU « Pomme - Extra » 38€
*Grésillé au beurre moussieux, puis laqué fondant au jus de viande
Artichaut poivrade, confit d'oignon et Ratte à la fleur de sel*
- ° LES VIANDES BOUCHÈRES
Veillez consulter notre sélection en « ARMOIRE de MATURATION »



Les Viandes d'Exception

« Rares & Précieuses »

ARMOIRE DE MATURATION

*Laissez-vous accompagner et conseiller
par Pascal Riboulet - Maitre d'Hôtel*

●●● CÔTES de BŒUF

*Black-Limousine, Salers, Charolaise, Aubrac, Limousine...
45 jours de maturation au Château*

78 € la pièce pour 2 personnes (0,800 Kg à 1 Kg, avec ou sans os)

FILET de BŒUF

Exceptionnel, « Black Angus »

*38 € (0,200 Kg net minimum sans graisse)
)*

●●● FAUX FILET

« Black Angus », cuit debout sur sa graisse ; Le must

28 € (0,250 Kg net minimum)

●●● CÔTE de COCHON de Bayonne

Extra savoureuse, comme nos Bouchers l'aiment

26 € (0,230 Kg net minimum avec os et graisse fondante)

●●● GIGOT d'AGNEAU de LAIT

à la fleur de sel, romarin et gousses d'ail confites

55 € la pièce pour 2 personnes

En saison

Pièces de viandes disponibles en fonction de sa maturation d'excellence.
Il se pourrait que la viande soit visible en armoire mais déconseillée
par le chef par manque de maturité



Créations...

... Éphémère de Saison

... à la Carte

| | | |
|--|-----------|---|
| LE FOIE GRAS de CANARD & LA FIGUE <i>Poêlé, servi chaud, sur une tarte fine feuilletée aux figues</i> | en entrée | 18€ |
| LA POULPE & LA GIROLLE <i>Sauté à l'ail et piment d'Espelette</i> | en entrée | 18€ |
| | en plat | 28€ |
| | | <i>Girolles en persillade, huile d'olive et basilic</i> |
| LE FAUX FILET « Black Angus » & LE CÈPE <i>Grillé, Purée moelleuse au beurre demi sel</i> | en plat | 28€ |
| | | <i>Sauce vigneronne au vinaigre Balsamique</i> |

LES FROMAGES

*Plateau de fromages « affinés »
par Mr Hervé Mons - Meilleur Ouvrier de France 2000 - Fromager
à St Haon le Châtel - Halles Paul Bocuse – Lyon*

et fromages de saison ; locaux ou d'ailleurs.

12€

*Je vous souhaite une belle et agréable dégustation
en notre compagnie,
que cet instant gourmand vous apporte
réconfort et sérénité
à toutes et à tous.*

Philippe

Prix nets TVA incluse

