



La Carte

Entrée Plat 38.90 €

Plat Dessert 32.90 €

Entrée Plat Dessert 46.90 €

Plat Direct 21.90 €

**Merci de
commander vos
desserts en
debut de repas**

Les Entrées

- ◆ *Noix de St Jacques Beurre d'Agrumes
Et Fondue de Poireaux*
- ◆ *Escalope de Foie Gras à la Framboise + 4.90€*
- ◆ *Risotto au Safran, Fruits de Mer et Gambas*
- ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,
Pain aux Fruits et Compote de Figues*

Les Plats

- ◆ *Magret de Canard au Salidou*
- ◆ *Filet de Bœuf, Beurre Maître d'Hotel*
Ou Rossini +4.90€
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 7.50 €*
- ◆ *Filet de Bar au Yuzu et Riz Noir,*

- ◆ *Assiette de Fromages 5.90 €*

Les Desserts

- ◆ *Feuilleté au Fruits Rouges*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*
Sur Brioche Façon Pain Perdu
- ◆ *Poire Pochée aux Epices à la Crème de Marron*
- ◆ *Banana Speed*
- ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*

- ◆ *Irish Coffee 9.00 €*

Service Compris

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d
'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire
défaut.

Menu Gastronomique

à 39.90 €



- *Oufs Bio Pochés au Brie de Nangis*



- *Terrine de Lapin aux Noisettes*



- *Dos de Cabillaud à l'Aneth*

- *Onglet de Bœuf, Sauce Bière de Brie*



- *Fromages de la Brie sur Lit de Salade*



- *Profiteroles au Chocolat*

- *Crème Brulée au Coquelicot*



Service Compris

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Origines des Viandes : Onglet de Bœuf : France / Lapin : France