



# La Carte

*Entrée Plat 39.90 €*

*Plat Dessert 33.90 €*

*Entrée Plat Dessert 47.90 €*

*Plat Direct 22.90 €*

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

## Les Entrées

- ◆ *Oeufs Bio Pochés au Brie de Nangis*
  - ◆ *Terrine Maison du Moment*
- ◆ *Cassiolette d'Escargots et Shiitakes au Petit Chablis*
  - ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,*
- Pain aux Fruits et Compote de Figuees + 5.90€*
  - ◆ *Saumon Gravlax et sa Gelée d'Orange*

## Les Plats

- ◆ *Ballotine de Veau et son Jus Corsé*
- ◆ *Filet de Boeuf, Beurre Maître d'Hotel*  
*Ou Rossini +4.90€*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 7.50 €*
- ◆ *Médillons de Lotte à l'Estragon et ses Légumes de Saison*
- ◆ *Duo de Rognons et Crevettes, Tagliatelles Fraîches*
- ◆ *Grosses Crevettes au Basilic, Riz Noir*
- ◆ *Homard bleu, Tagliatelles au Safran et Fruits de Mer + 18€*
  
- ◆ *Assiette de Fromages 8.90 €*

# Les Desserts

- ◆ *Millefeuille de Framboises*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé  
Sur Brioche Façon Pain Perdu*
- ◆ *Poire Belle Hélène Revisitée*
- ◆ *Bavarois aux Trois Choclat, Biscuit Croquant*
- ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*

Service Compris

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