



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

◆ *Melon à l'Italienne*

◆ *Bavarois de Betterave, Crème Chèvre*

◆ *Asperges Blanches, Espuma de Petit Pois*

◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,*

Pain aux Fruits et Compote de Figuees + 5.90€

◆ *Saumon Gravlax, Oufs de Saumon et Gelée d'Orange*

◆ *Feuilleté de Saint Jacques et Fondue de Poireaux*

Les Plats

◆ *Filet de Bar au Yuzu Purée de Carottes*

◆ *Filet de Bœuf Sauce Chimichurri*

Ou Rossini +4.90€

◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 8.50 €*

◆ *Dos de Cabillaud à l'Aneth, Riz Noir*

◆ *Rognons de Veau Sauce Moutarde à l'Ancienne*

Tagliatelles Fraîches

◆ *Magret de Canard aux Fruits Rouges*

◆ *Homard bleu, Tagliatelles au Safran et Fruits de Mer + 18€*

◆ *Assiette de Fromages de la Brie 8.90 €*

Les Desserts

- ◆ *Millefeuille aux Fruits Rouges*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*
Sur Brioche Façon Pain Perdu
- ◆ *Pavlova aux Fruits Exotiques*
- ◆ *Omelette Norvégienne*
- ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
- ◆ *Tarte Tatin Poire*
- ◆ *Champagne Gourmand + 5.90€*

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 : Bœuf : France , rognon : Pays Bas, Ris de Veau : Pays Bas, Magret : France