



# La Carte

*Entrée Plat 39.90 €*

*Plat Dessert 33.90 €*

*Entrée Plat Dessert 48.90 €*

*Plat Direct 22.90 €*

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

## Les Plats

- ◆ *Filet de Bar Sauce Yuzu, Fondue de Poireaux, Riz Noir*
- ◆ *Filet de Bœuf Beurre Bercy, Polenta à la Tomate et Flan de Chou Fleur, Echalote Confite*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 10.90€*

- ◆ *Magret de Canard au Salidou et Amandes , Polenta à la Tomate et Flan de Chou-fleur, Echalote Confitée*
  - ◆ *Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne*  
*Tagliatelles Fraîches*
- ◆ *Homard bleu Poêlé, Sauce Safran Riz Noir + 18€*

◆ *Assiette de Fromages de la Brie 8.90 €*

# Les Desserts

- ◆ *Eclair Façon Poire Belle Hélène*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*  
*Sur Brioche Façon Pain Perdu*
- ◆ *Sphère au Chocolat Noir , Mousse à la Liqueur de Coquelicot*  
*de Nemours et Framboises*
- ◆ *Millefeuille aux Fruits Exotiques*
- ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
- ◆ *Champagne Gourmand + 7.90€*

*Irish Coffee 9.90€*

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