



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 Entrées

- ◆ *Saumon Gravlax , Œufs de Saumon Sauvage*
- ◆ *Duo de Foie Gras de Canard Frais Maison, Porto et Coquelicot, Pain aux Fruits et Compote de Figues + 5.90€*
- ◆ *Œufs Pochés au Brie de Nangis*
- ◆ *Croustillant d'Asperges Blanches et Bacon Sauce Citron*
- ◆ *Terrine de Canard Maison à l'Abricot*

Les Plats

- ◆ *Filet de Bar Sauce Yuzu , Purée de Carottes aux Agrumes,
Riz Noir*
- ◆ *Filet de Bœuf Sauce Chimichurri , Pommes de Terre
Grenaille et Poelée de Champignons , Echalote Confité*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 10.90€*
- ◆ *Magret de Canard sauce Poivre Vert , Pommes de Terre
Grenaille et Poelée de Champignons , Echalote Confité*
- ◆ *Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne
Tagliatelles Fraîches*
- ◆ *Homard bleu et Noix de Saint Jacques Poêlés , 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.

