



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 , Purée de Carottes aux Agrumes,*

Riz Noir

◆ *Filet de Bœuf Sauce Chimichurri , Pommes de Terre
Grenaille et Poelée de Champignons , Echalote Confitée*

◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 10.90€*

- ◆ *Magret de Canard sauce Poivre Vert , Pomme de Terre Grenaille et Poelée de Champignons , Echalote Confitée*
- ◆ *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.

Origines des Viandes : Bœuf : France , rognon : Pays Bas, Ris de Veau : Pays Bas, Magret : France