

LA CARTE

Entrées

Terrine de foie gras fumé, 39.00
pomme confite au caramel de cidre, pain d'épices
Smoked foie gras terrine, apple candied in cider caramel, gingerbread

Tartelette d'artichaut et champignons, 39.00
jaune d'œuf confit, crème d'Epoisses
Artichoke and mushrooms tartlet, egg yolk, Epoisses cream

Carpaccio de Saint-Jacques, 54.00
agrumes, glace au thym et caviar "perle noire"
Scallop carpaccio, citrus fruits, thyme ice cream and 'black pearl' caviar

Poissons

Quenelle de sandre, 59.00
cœur de cresson, raviole de blettes, coques
Pike-perch quenelle, watercress heart, chard ravioli, shells

Omble chevalier, 62.00
choux de Bruxelles au barbecue, crème de sarrasin, beurre blanc au citron caviar
Arctic char, barbecued Brussels sprouts, buckwheat cream, lemon caviar beurre blanc

Viandes

Filet de bœuf rôti, 65.00
topinambours et noisettes
Roast beef fillet, Jerusalem artichokes, hazelnuts

Pigeon de Corton rôti sur coffre, 65.00
raviole d'abats, betterave fumée, jus au café et miso
Corton's pigeon roasted on the bone, ravioli with offal, smoked beetroot, coffee and miso juice

Pomme de ris de veau, 72.00
endives farcies aux pieds de veau et échalotes confites, jus à l'estragon et graines de moutarde
Calf's sweetbread, chicory stuffed with veal shanks and caramelised shallots, tarragon and mustard seeds juice

Chariot de Fromages de Région

21.00

Notre sélection de fromages de région est réalisée en collaboration avec Alain Hess, affineur caviste

Our selection of regional cheeses is made in collaboration with Alain Hess, cheese refiner

Gourmandises

25.00

Soufflé chocolat noir, cassis en sorbet

Dark chocolate soufflé, blackcurrant sorbet

Le tout vanille, praliné, ganache, glace aux trois vanilles

All vanilla, praline ganache, triple vanilla ice cream

Pavlova, compotée de kiwi, gel agrumes, infusion et ganache menthe

Pavlova, kiwi compote, citrus gel, infusion and mint ganache

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.

The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.

MENU EN 3 SERVICES

84.00

Bouchées du Châtelain



Terrine de foie gras fumé, pomme confite au caramel de cidre, pain d'épices
Smoked foie gras terrine, apple candied in cider caramel, gingerbread



Quenelle de sandre, cœur de cresson, raviole de blettes, coques
Pike-perch quenelle, watercress heart, chard ravioli, shells



Soufflé chocolat noir, cassis en sorbet
Dark chocolate soufflé, blackcurrant sorbet

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*

MENU EN 4 SERVICES

105.00

Bouchées du Châtelain



Tartelette d'artichaut et champignons, jaune d'œuf confit, crème d'Epoisses
Artichoke and mushrooms tartlet, egg yolk, Epoisses cream



Omble chevalier, choux de Bruxelles au barbecue, crème de sarrasin, beurre blanc au citron caviar
Arctic char, barbecued Brussels sprouts, buckwheat cream, lemon caviar beurre blanc



Filet de bœuf rôti, topinambours et noisettes
Roast beef fillet, Jerusalem artichokes, hazelnuts



Le tout vanille, praliné, ganache, glace aux trois vanilles
All vanilla, praline ganache, triple vanilla ice cream

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*



Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément de 10€.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a €10 supplement.
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*