

Restaurant Gourmet

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER

Menu du Château

45€

Velouté de châtaignes et son petit gâteau de cèpes, effilochée de Faisan

Filet de Lotte poêlé aux deux Fenouils et baigné d'une Aioli « Fumé »

Rencontre au sommet entre le croustillant du Saint-Honoré et le crémeux du Paris-Brest

Menu du Prince

55€

Craquant de Choux Romanesco aux cébettes, ragoût fin de Homard et lait de crustacés

*Fine Mousseline aux Artichauts, Foie gras Poêlé et râpée de Truffes**

Selle d'Agneau « Velours Vert », croustillant de Courge spaghetti et oignons des Cévennes et coulis de Piment doux

Une fine tartelette sablée, du chocolat intense et fondant, entre eux deux, du potimarron, et la vanille de Madagascar en fin !

Les Entrées

Bouquet de salade des Jardins de l'arrière pays, roquette du var et noix torréfiées

22€

*Fine Mousseline aux Artichauts, foie gras poêlé et râpée de truffes**

32€

Velouté de châtaignes et son petit gâteau de cèpes, effilochée de Faisan

19€

Craquant de Choux Romanesco aux cebettes, ragoût fin de homard et lait de crustacés

24€

Caviar Oscietre « blinis, toasts et condiments Moscovites »

Les Poissons

Un plat suivant l'inspiration du chef et son équipe

Filet de Lotte poêlé aux deux fenouils et baigné d'une Aioli « fumé »

28€

Sauté de Homard aux Agrumes d'hiver, écrasée de fines rattes du Touquet aux feuilles de marjolaine

42€

Les Viandes

Un plat suivant l'inspiration du chef et son équipe

Aiguillettes de Canard « Label Rouge » Poire Martin sec, Gorgonzola douce au vieux Balsamique

28€

Selle d'agneau « velours vert » croustillant de courges spaghetti aux oignons des Cévennes et coulis de Piment doux

30€

Les Desserts :

14€

Rencontre au sommet entre le croustillant du Saint-Honoré et le crémeux du Paris-Brest

Une fine tartelette sablée, du chocolat intense et fondant, entre eux deux, du potimarron, et la vanille de Madagascar en fin !

Escale sur une île gourmande tropicale... Mangue gorgée de soleil, fraîcheur d'ananas et écume d'orange sanguine

Notre chariot de fromages affinés

Truffe : tuber melanosporum

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises

(Origine de nos viandes : France et N. Zélande)