

Le chef Mika vous propose sa nouvelle carte automne 2020.
Une cuisine sincère qui lui ressemble par des accords surprenants et inédits,
toujours avec des produits de saison et sélectionnés par ses meilleurs
fournisseurs.

Toutes ces questions ont été posées par nos clients, vous serez peut être sur
notre prochaine carte !!!!

« Qui prend une entrée ? »

C'est quoi une pomme nashi ?

18 €

Foie gras fumé au bois de hêtre ,chutney de pommes nashi

Cela existe vraiment les poissons volants ?

27 €

Demi-homard bleu, chair de crabe, œufs de poissons volants

C'est chaud ou c'est froid ?

17 €

Mousseline de St Jacques à la truffe

Cévi quoi ?

18 €

Céviché, fruits de la passion et coco

Je ne mange ni viande ni poisson !

14 €

Bol végétarien infusé à la citronnelle et mini légumes

« Je ne sais pas quoi choisir ! »

C'est possible de l'avoir sans les huîtres ?

32 €

Château filet de bœuf, tartare d'huître en condiment, bisque de homard

Ce n'est pas trop piquant ?

27 €

Risotto au safran, chlorophylle de petits pois au piment oiseau

Je ne connais pas ces légumes !

35 €

Sole meunière, mini légumes

Du caviar dans un tartare ? !

30 €

Tartare de bœuf au couteau et caviar

Des ris de veau ! ça fait longtemps !

29 €

Ris de veau poêlé, purée de pomme grenaille, crème moutarde

C'est du bar de ligne ?

37 €

Bar de ligne, asperges vertes et citron caviar

« Ah oui un dessert ! »

Il y a du brie de Melun ?

14 €

Plateau de fromages et ses condiments

Vous avez quelque chose aux fruits ?

15 €

Tartelette aux figues ,

Il est à quel parfum ?

15 €

Macaron XL

Il est fait maison ?

15 €

Snickers au caramel et cacahuètes

1...2...3...pierre, feuille, citron?

15 €

Citron by Benji



Dej '2 plats 16,50 €

(entrées ou desserts au buffet+
plat du jour)

Dej' 3 plats 19,90 €

(entrées et desserts buffet+
plat du jour)

Dej' express

Uniquement le midi

Menu Free style* 50 €

Difficile de choisir ? Vous aimez vous faire surprendre?

*Faites confiance à la créativité du chef Mika et laissez vous
guider par ses accords inédits tout en respectant vos goûts et
exigences (restrictions alimentaires)*

*Amuse bouche, entrée, plat, fromages, dessert hors boissons

Menu du marché 39 €

Entrées

Véritable œuf parfait, pleurotes en persillade, crème de cèpes
Gravlax de saumon, chantilly saveur mangue épicée
Rémoulade de céleri, copeaux de foie gras, caramel de betterave

Plats

Gambas flambées au cognac, mini fenouil
Entrecôte 200gr beurre au haddock fumé
Magret de canard aux figues

Desserts

Gros choux framboise pistache
Tartelette aux poires
Panna cotta saveur basilic



La Table du Château

