



LA TABLE *du Château*



LA CARTE

du 28 novembre au 11 décembre 2022



Restaurant traditionnel français

ouvert de 12h00 à 14h00 du mardi au vendredi
de 19h00 à 22h00 du lundi au jeudi et les samedis

LA CARTE



9€ **Entrée - Starter**

Risotto forestier aux cèpes et girolles

Forest risotto with porcini mushrooms and chanterelles

Terrine d'aiguillette de canard aux aromates, gel au vin rouge

Duck aiguillette terrine with herbs, red wine gel

Velouté de homard chantilly à l'aneth

Lobster velouté whipped cream with dill

Tartare de dorade et hareng fumé perle de yuzu

Sea bream tartare and smoked herring pearl of yuzu

Entrée du jour

Starter of the day

19€ **Plat - Dish**

Burger de canard chutney d'échalote, frites de polenta

Duck burger with shallot chutney, polenta fries

Escalope de saumon au pesto d'épinards et pistaches,

tombée de jeunes pousses d'épinards

Salmon cutlet with pistachios and spinach pesto, fallen young spinach shoots

Souris d'agneau confite au miel, trio de carottes glacées

Lamb shank confit with honey, trio of glazed carrots

Steak de thon sauce vierge au gingembre et purée de pomme de terre Vitelotte

Tuna steak with virgin ginger sauce and Vitelotte mashed potatoes

Plat du jour

Dish of the day

9€ **Dessert**

Mousse au chocolat amandes torréfiées

Roasted Almond Chocolate Mousse

Tartare d'ananas sorbet fraise

Pineapple tartare strawberry sorbet

Panna cotta à la crème de marron sur un sablé breton

Panna cotta with chestnut cream on a Breton shortbread

Mi-cuit au chocolat

Semi-cooked chocolate

Dessert du jour

Dessert of the day

Choix du fromager, Brie de Meaux & Saint Nectaire

Choice of cheese Brie de Meaux & Saint Nectaire



NOS FORMULES

Entrée, Plat.....26 €

Plat, Dessert.....26 €

Entrée, Plat, Dessert.....34 €

Notre Chef se réserve le droit d'adapter certains produits selon la saison

Les jeunes pousses sont issues de l'agriculture biologique française