



MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE

STARTER

-

PLAT

MAIN COURSE

-

DESSERT

DELICACY

35 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included



ENTRÉE - PLAT

STARTER - MAIN COURSE

Ou / or

PLAT - DESSERT

MAIN COURSE - DELICACY

30 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

Servi en semaine pour le déjeuner.
Served on weekdays for lunch.

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées, certains produits peuvent parfois venir à manquer. En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous le communiquer.

Origine des viandes bovines: France, Allemagne, Espagne, Ecosse, Australie.

To insure fresh product, we have limited quantities, some products can sometimes be in short supply.

In case of allergy or intolerance, please let us know.

Origins of beef: France, Germany, Spain, Scotland, Australia.



MENU CHATELAIN

Amuse-bouche



Gaufre gourmande aux champignons, truffe et colonnata
Jeunes pousses, sarrasin et expression de Paris
Mushroom waffle, truffle and bacon colonnata, young shoots of salad, buckwheat



Saumon label rouge cuit au naturel
Feuilles de choux rôties, céleris en pot-pourri
Wild salmon prepared simply, roasted cabbage leaf and celeris

Ou / or

Pigeon fermier rôti sur le coffre
Potimarron, trompettes de la mort et jus au tamarin
Farm Pigeon roasted on the chest, pumpkin,
Mushroom and tamarind juice



Choux gourmands au Mont Blanc, fumés au whisky Lagavulin,
Crème battue à la vanille Bourbon
Chestnut cream puff with Lagavulin whisky, whipped cream with vanilla



Mignardises

65 €*
*TVA et service inclus,
VAT and service included



MENU SEIGNEURS D'ALBON

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

Foie gras de canard rôti aux épices douces
Pommes granny-smith, jus Bourbon et yuzu
Roasted duck foie gras with sweet spices,
granny-smith, Bourbon and yuzu

⌘ ⌘ ⌘

Saint-Pierre des côtes atlantiques cuit juste nacré
Panais, caviar de hareng, noisettes et émulsion gingembre
Atlantic Coasts John Dory simply cooked,
Parsnip, herring caviar, hazelnut and ginger emulsion

⌘ ⌘ ⌘

Dos de chevreuil rôti,
Délicate purée de pommes de terre croustillante, jus au guanaja
Deer roasted filet, soft and crispy mashed potatoes, guanaja chocolate juice

⌘ ⌘ ⌘

Pré- Dessert

⌘ ⌘ ⌘

Gâteau de maïs au chocolat blanc et agrumes
Sorbet pamplemousse, tuiles croustillantes et pop-corn
Corn cake with white chocolate and citrus, grapefruit sorbet, crispy tile and popcorn

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

85 €*

*TVA et service inclus.
VAT and service included



MENU GUICHARD D'OINGT

Amuse-bouche

⌘ ⌘ ⌘

Belle Langoustine des côtes Bretonnes juste saisie sous le grill

Butternut, bouillon coco et café arabica

Langoustine cooked under the grill, butternut, coconut broth and arabica coffee

⌘ ⌘ ⌘

Turbot des côtes Bretonnes cuit au beurre demi-sel

Variation de topinambour et oignons crispies, jus tranché à l'huile d'olive

Turbot fish from Brittany coasts in half salt butter,

Jerusalem artichoke and onions chips, olive oil

⌘ ⌘ ⌘

Ris de veau doré au sautoir

Tarte fine aux champignons et truffes noires de Bourgogne

Sweetbread roasted, fine mushroom and Burgundy truffle pie

⌘ ⌘ ⌘

Sélection de fromages affinés

Cheese plate selection

⌘ ⌘ ⌘

Pré-dessert

⌘ ⌘ ⌘

Virtuel de poire au poivre de Madagascar,

Biscuit au Muscovado et sorbet cacao

Pear mousse, dark chocolate with Madagascar pepper,

Muscovado biscuit, chocolate sorbet

⌘ ⌘ ⌘

Mignardises

98 €*

*TVA et service inclus.

VAT and service included

MENU DÉGUSTATION

Au fil des saisons...

Selon l'inspiration du moment...

Laissez-vous guider par Jean Alexandre et son équipe,

Vous découvrirez des mets délicats parfois imprégnés des parfums de son île natale.

Menu servi pour l'ensemble des convives

From season to season...

Depending on the inspiration...

Allow Jean Alexandre and his team to guide you,

You will discover some delicate dishes sometime inspire

from the scented of his birth island

Menu served for all guest

140 €*
140 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

"Cuisine créative à base de produits frais travaillés
avec le cœur dans le respect des traditions."

"Creative cuisine, based on fresh product,
transform with heart, in the respect of tradition."

Jean Alexandre Ouaratta





MENU PETIT CHEVALIER CHILDREN MENU

Cromesquis "tomates-mozza"
Tomatoes and mozzarella in a crust

Ou / or

Velouté de légumes du moment
Seasonal velouté

Ou / or

Salade de coquillettes au jambon blanc
Pasta and ham salad

⊗ ⊗ ⊗

Poisson trop bon, purée de légumes
Fresh fish filet, vegetable purée

Ou / or

Maxi nuggets, frites et sauce barbecue
Chicken nuggets, french fries BBQ sauce

⊗ ⊗ ⊗

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Ou / or

Glace au choco-vanille
Chocolate and vanilla ice cream

Ou / or

Coupe de guimauves et crème anglaise
Marshmallows and custard

26 €*

*TVA et service inclus,
VAT and service included

Pour petites Princesses et petits Chevaliers jusqu'à 12 ans.
Served for children under 12.

CARTE

ENTRÉES STARTERS

- Belle langoustine des côtes bretonnes juste saisie sous le grill 48 €
Butternut , bouillon coco, citronnelle et café Arabica
- Foie gras de canard rôti aux épices douces, 46 €
Pommes granny-smith, jus Bourbon et yuzu
Roasted duck foie gras with sweet spices,
Granny-smith, Bourbon and yuzu juice
- Gaufre gourmande aux champignons, truffe et colonata 43 €
Jeunes pousses, sarrasin et expression de Paris
Langoustine cooked under the grill, butternut, coconut broth and arabica coffee

POISSONS & CRUSTACÉS FISH & SHELL FISH

- Turbot des côtes Bretonnes cuite au beurre demi-sel 52 €
Variation de topinambour et oignons crispies, jus tranché à l'huile d'olive
Turbot fish from Brittany coasts in half salt butter,
Jerusalem artichoke and onions chips, olive oil
- Saumon label rouge cuit au naturel 44 €
Feuilles de choux rôties, céleris en pot-pourri
Wild salmon prepared simply, roasted cabbage leaf and celeris
- Saint-Pierre des côtes Atlantiques cuit juste nacré 48 €
Panais, caviar de hareng, noisettes et émulsion gingembre
Atlantic Coasts John Dory simply cooked,
Parship, herring caviar, hazelnut and ginger emulsion
- Homard bleu de casier rôti au poêlon 60 €
Légumes de saison cuit et crues, jus de tête coraillé, pincés servies en bouillon truffé
Lobster roasted "à la poêle", seasonal vegetables cooked and raw,
Coral juice, lobster tongs served in truffle broth

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.
All our prices are in euros, include taxes and service.

CARTE

VIANDES & VOLAILLES MEATS & POULTRY

Pigeon fermier rôti sur le coffre Potimarron, trompettes de la mort et jus au tamarin Farm pigeon roasted on the chest, Pumpkin, mushroom and tamarind juice	48 €
Ris de veau doré au sautoir Tarte fine aux champignons et truffes noires de Bourgogne Sweetbread roasted, fine mushroom and Burgundy truffle pie	52 €
La pièce de boeuf Wagyu "Black More" juste snaké Pomme de terre et truffes noires de Bourgogne The "Black More" Wagyu beef just snaked, Potatoes and Burgundy truffle	60 €
Dos de chevreuil rôti, Délicate purée de pommes de terre croustillante, jus au guanaja Roe roasted filet, soft and crispy mashed potato crisp, chocolate juice	49 €



CARTE

LES FROMAGES CHEESE

- Sélection de fromages affinés
Fromagerie Mons, Halles de Lyon Paul Bocuse
Cheese Selection 16 €
- Faisselle de fromage blanc
Fromagerie Mons, Halles de Lyon Paul Bocuse
Cheese strainer 16 €

LES GOURMANDISES THE DELICACIES

Pour éviter l'attente en fin de repas, nous vous conseillons de choisir votre dessert ainsi que le fromage à la prise de commande.

To avoid waiting at the end of the meal, we recommend you choose your dessert and the cheese at the order taking.

- Gâteau de maïs au chocolat blanc et agrumes 19 €
Sorbet pamplemousse, tuiles croustillantes et pop-corn
Corn cake with white chocolate and citrus, grapefruit sorbet,
crispy tile and popcorn
- Choux gourmands au Mont Blanc, fumés au whisky Lagavulin, 19 €
Crème battue à la vanille Bourbon
Chestnut cream puff with Lagavulin whisky, whipped cream with vanilia
- Virtuel de poire au poivre de Madagascar, 19 €
Biscuit au Muscovado et sorbet cacao
Pear mousse, dark chocolate with Madagascar pepper,
Muscovado biscuit, chocolate sorbet
- Soufflé traditionnel au vieux rhum brun et vanille Bourbon 19 €
Rafraîchi à la passion
Traditional soufflé with vintage dark rhum, bourbon vanilla
Passion fruits

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris.
Pour éviter l'attente en fin de repas, nous vous conseillons de choisir votre dessert
ainsi que le fromage à la prise de commande.

All our prices are in euros, include taxes and service.
To avoid waiting at the end of the meal, we recommend you choose your dessert
and the cheese at the order taking.

CARTE BISTRO - GASTRO - ROOM SERVICE

Assiettes de saumon fumé et toast Smoked salmon and toast	38 €
Ballotine de foie gras de canard frais "Ballotine" of fresh duck foie gras	42 €
Club poulet ou saumon fumé Club sandwich, chicken or smoked salmon	32 €
Risotto à la truffe noire de Bourgogne et champignons Risotto with black truffle and mushrooms	40 €
Burger du Château, frites "maison" et salade Burger of the castle, French fries and salad	38 €
Entrecôte de boeuf Hedshire, et ses pommes pont neuf Rib steack "Hedshire", "pont-neuf" potatoes	42 €
Sélection de fromages affinés "Mons Halles de Lyon" Cheese selection "Mons Halles de Lyon"	16 €
Fondant au chocolat Hot chocolate cake	16 €
Crème brûlée à la vanille Crème brûlée with vanilla	16 €
Salade de fruits frais Fresh fruits salad	16 €

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées,
certains produits peuvent parfois venir à manquer. **24/24H
En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous le communiquer.
Origine des viandes bovines: France, Allemagne, Espagne, Ecosse, Australie.

To insure fresh product, we have limited quantities some products can sometimes be in short supply.
In case of allergy or intolerance, please let us know. **24/24H.
Origins of beef: France, Germany, Spain, Scotland, Australia

