

BALADE AU CHATEAU

88 EUROS

PETIT POIS GREEN PEA

Au barbecue, morilles, nduja, pomelos, basilic thaï
Grilled and mashed green pea, morel mushroom,
nduja, pomelo, basilic thaï

✂ ✂ ✂

ARTICHAUT ARTICHOKE

En textures, kumquat, salicorne, chimichurri,
jus de barigoule aux effluves d'amaretto
Kumquat, samphire, chimichurri sauce,
barigoule juice with a hint of amaretto

✂ ✂ ✂

AGNEAU LAMB

Faux filet, camaïeu de carottes, satay,
datte, double jus, carottes et jus d'agneau
Sirloin steak, sliced carrot, satay,
dates puree, lamb juice

✂ ✂ ✂

FRAISE STRAWBERRY

Pochée dans un sirop de sureau, pain de Gênes, tartare de fraise rafraîchi à
la mélisse du jardin, nuage d'amande, glace fraise-mélisse
Poached in an elderflower syrup, almond sponge cake, strawberry tartare
infused with garden lemon balm, almond foam, and strawberry-lemon balm
ice cream

Ou Or

CHOCOLAT CHOCOLATE

Gâteau retour d'enfance servi chaud, siphon chocolat,
praliné pécan, crème glacée lactée
Warm childhood cake, chocolate cream siphon,
pecan praline, milky ice cream

PROMENADE DANS LES JARDINS

138 EUROS

TOMATE TOMATO

Marinée au caramel de tomates et dashi, pesto d'herbes du jardin,
fromage frais, eau de tomates et basilic, sorbet herbacé
Marinated in tomato and dashi caramel, fresh herbs pesto, cottage cheese,
basilic and tomato water, herbaceous sorbet

⌘ ⌘ ⌘

MAQUEREAU MACKEREL

À la flamme, aguachile, concombres, radis, shiso
Flame grilled mackerel, aguachile, cucumber,
radish, shiso

⌘ ⌘ ⌘

PETIT POIS GREEN PEA

Au barbecue, morilles, nduja, pomelos, basilic thaï
Grilled and mashed green pea, morel mushroom,
nduja, pomelo, basilic thaï

⌘ ⌘ ⌘

LIEU JAUNE POLLOCK

Cuit nacré, gnocchi fondant au citron confit, fenouil,
condiment citron, infusion de crustacés et citronnelle
Pearl-cooked pollock, preserved lemon gnocchi, fennel, citrus condiment,
shellfish and lemongrass infusion

⌘ ⌘ ⌘

PIGEON PIGEON

Cuit sur coffre, cuisse confite, pois chiche, huître, fruit rouge du moment acidulé,
jus de pigeon

Pigeon roasted on the bone, slow-cooked leg, houmous, oyster,
pickled red fruit, pigeon jus

⌘ ⌘ ⌘

ABRICOT APRICOT

Rôti au naturel, burrata, miso à la vanille, sorbet à la verveine du jardin
Naturally roasted, burrata, vanilla miso, garden verbena sorbet

Ou Or

CHOCOLAT CHOCOLATE

Gâteau retour d'enfance servi chaud, siphon chocolat,
praliné pécan, crème glacée lactée
Warm childhood cake, chocolate cream siphon,
pecan praline, milky ice cream

LA CARTE

Les entrées

La tomate, marinée au caramel de tomates et dashi, pesto d'herbes du jardin, fromage frais, eau de tomate et basilic, sorbet herbacé 36 euros

Le petit pois au barbecue, morilles, nduja, pomelos, basilic thaï 42 euros

Le maquereau à la flamme, aguachile, concombre, radis, shiso 38 euros

Les plats

L'artichaut en textures, kumquat, salicorne, chimichurri, jus de barigoule aux effluves d'amaretto 42 euros

Lieu jaune de ligne cuit nacré, gnocchi fondant au citron confit, fenouil, condiment citron, infusion de crustacés et citronnelle 52 euros

L'agneau, faux filet, camaïeu de carottes, satay, datte, double jus, carottes et jus d'agneau 54 euros

Le pigeon cuit sur coffre, cuisse confite, pois chiche, huître, fruits rouges du moment acidulés, jus de pigeon 62 euros

Les desserts

Plateau de fromages 30 euros

La fraise
Pochée dans un sirop de sureau, pain de Gênes, tartare de fraise crue rafraîchi à la mélisse du jardin, nuage d'amande, glace fraise-mélisse 20 euros

L'abricot
Rôti au naturel, burrata, miso à la vanille, sorbet à la verveine du jardin 20 euros

Le chocolat
Gâteau retour d'enfance servi chaud, mousse tiède, praliné pécan, crème glacée lactée 25 euros

OUR MENU

Starters

Marinated tomato in tomato and dashi caramel, fresh herbs pesto, cottage cheese, tomato and basilic water, herbaceous sorbet	36 euros
Grilled and mashed green pea, morel mushroom, nduja, pomelo, basilic thaï	42 euros
Flame grilled mackerel, aguachile, cucumber, radish, shiso	38 euros

Main courses

Artichoke, kumquat, samphire, chimichurri sauce, barigoule juice with a hint of amaretto	42 euros
Pearl-cooked pollock fish, preserved lemon gnocchi, fennel, citrus condiment, shellfish and lemongrass infusion	52 euros
Sirloin lamb steak, sliced carrot, satay, dates puree, lambe juice	54 euros
Slow cooked pigeon, houmous, oyster, pickled red fruit	62 euros

Desserts

Cheese platter	30 euros
Strawberry Poached in an elderflower syrup, almond sponge cake, strawberry tartare infused with garden lemon balm, almond foam, and strawberry-lemon balm ice cream	20 euros
Apricot Naturally roasted, burrata, vanilla miso, garden verbena sorbet	20 euros
Chocolate Warm childhood cake, chocolate cream siphon, pecan praline, milky ice cream	25 euros