

# LA TABLE DU CHÂTEAU

## Les entrées *Starters*

Œuf croustillant et espuma de petits pois à la menthe <i>Crispy egg with minty pea espuma</i>	19,00 €
Roulé d'asperges vertes et blanches, vinaigrette au lard <i>Green and white asparagus roll with bacon vinaigrette</i>	24,00 €
Tataki de thon, wasabi de petits pois et glace sésame noir <i>Tuna tataki with pea wasabi and black sesame ice cream</i>	22,00 €
Foie gras de canard marbré et chutney fruits rouges <i>Duck foie gras with red berry chutney</i>	25,00 €

## Les plats *Main courses*

Pavé de sandre et compotée d'échalottes à l'Angevine <i>Pike-perch fillet with shallot compote à l'Angevine</i>	30,00 €
Suprême de volaille aux morilles et jus au vin jaune <i>Chicken supreme with morel mushrooms and "Vin jaune" sauce</i>	35,00 €
Filet de bœuf, échalottes confites et jus à la sarriette <i>Beef fillet with caramelized shallots and savory-infused jus</i>	35,00 €
Risotto de pommes de terre à la crème de morilles <i>Potato risotto with morel mushrooms cream</i>	25,00 €

La pièce à partager  
*A dish to share*

Le prix varie en fonction de la pièce  
*The price varies according to the dish*

## Le fromage *Cheese*

Sélection de fromages affinés et chutneys de saison <i>Selection of matured cheeses and seasonal chutneys</i>	13,00 €
--	---------

## Les desserts *Desserts*

A commander en début de repas

Soufflé au chocolat, cœur chocolat tonka, et glace noisette du Piémont <i>Chocolate soufflé, tonka chocolate heart, and hazelnut ice cream from Piedmont</i>	16,00 €
Pistache en 3 façons, biscuit, crémeux, praliné pistache et gel mandarine kumquat <i>Pistachio in three ways;: biscuits, creamy filling, pistachio praline and mandarine kumquat cream</i>	16,00 €