

# LA TABLE DU CHÂTEAU

## Les entrées *Starters*

Œuf parfait d'automne, poêlée de champignons et espuma de Tome de Savoie <i>Perfect egg with autumn flavors, sautéed mushrooms and Tome de Savoie espuma</i>	20,00 €
Betterave "comme un tartare" <i>Beetroot tartare</i>	19,00 €
Maquereau en retour de pêche, cuit à la flamme, tomates confites et perles d'oignons <i>Flame-seared mackerel, confit tomatoes and onion pearls</i>	22,00 €
Foie gras mi-cuit, chutney de saison, fait maison <i>Mi-cuit foie gras, seasonal chutney, home made</i>	25,00 €
Champignons Eryngii, tombée d'épinards, rösti de pommes de terre <i>Eryngii mushrooms, sautéed spinach, potato rösti</i>	20,00 €

## Les plats *Main courses*

Risotto de céleri aux girolles <i>Celery risotto with chanterelle mushrooms</i>	25,00 €
Demi-magret de canard, sauce carbonnade, purée de maïs <i>Duck breast, carbonnade sauce, corn purée</i>	35,00 €
Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes fondantes <i>Beef fillet, pepper sauce, fondant potatoes</i>	35,00 €
Médaille de lotte, sauce curry et chorizo, mousseline de carottes <i>Monkfish medallion, curry and chorizo sauce, carrot mousseline</i>	30,00 €
La pièce du jour <i>A dish of the day</i>	Sur demande <i>On request</i>

## Le fromage *Cheese*

Sélection de fromages affinés et assortiments de chutneys assortis <i>Selection of matured cheeses with assorted home made chutneys</i>	13,00 €
--	---------

## Les desserts *Desserts*

A commander en début de repas

Soufflé Grand Marnier, insert aux marrons, sorbet orange-cognac <i>Grand Marnier soufflé, chestnut filling, orange-cognac sorbet</i>	16,00 €
Pistache en 3 façons, biscuit crémeux, praliné pistache, gel mangue passion <i>Pistachio in three ways; biscuits creamy filling, pistachio praline, passion mango cream</i>	16,00 €
Craquant au chocolat, poire, fève de Tonka <i>Chocolate crunch with pear, Tonka bean</i>	16,00 €
Coings rôtis au miel, crumble de châtaigne, espuma au safran <i>Honey-roasted quince, chestnut crumble, saffron espuma</i>	16,00 €