

La Signature du Chef...

Nos Entrées

« Mille Feuille d'Escargots Du Coin et sa Fricassée
d'Épinard à l'Ail » 14€20

« Ravioles Ouvertes de Langoustines et son Émulsion de
Crustacés » 16€80

Nos Plats

« Mignon de Porc Ibérique Pata Negra et Ses Pommes
Boulangères, Fagots d'Haricots Verts » 29 €

« Filet de Rouget et sa Sauce Badiane, Polenta à la Courge » 28 €

Nos Desserts ou Assiette de Fromages de Nos Régions

« Gâteau Battu Façon Perdu et sa Glace Artisanale à la
Crème d'Isigny » 11€50

« Macarons d'Amiens et sa Ganache Chocolat Blanc,
Poêlée de Figs au Porto » 12 €

*Menu Signature à 52€
Accord Mets et Vins à 19€*

Nos Choix du Château...

Nos Entrées

« La Courgette Sous Toutes Ses Formes » 8€20

« Aumônière de Poulet de Nos Régions et Ses Pleurotes » 9 €

Nos Plats

« Filet de Cannelle, Mousseline de Carotte à l'Orange et
sa Réduction de Miel Aux Épices » 18€50

« Waterzoi de Poisson d'Arrivage et Ses Légumes Variés » 22€50

« Pièce du Boucher de la Semaine et Accompagnements
Du Moment » 23 €

Nos Desserts ou Assiette de Fromages de Nos Régions

« Tiramisu Du Château » 8 €

« Pavlova à l'Ananas et Citron Vert, Crème Vanillée » 8€50

*Menu Château à 32€
Accord Mets et Vins à 12€*