

La Principauté

By Romaric Olivot

Restaurant Gastronomique

Les produits frais, les alliances de saveurs, les préparations inédites, les cuissons subtiles signent la créativité culinaire de cette carte de saison.

Le goût des bonnes choses est un enchantement.

Fresh products, flavors alliances, novel preparations, subtil cookings sign the culinary creativity of this season "à la carte menu".

The taste of the finer things is an enchantment.

Vivre Le Château Fort autrement pour autre chose...

Live the Castle differently, for something else...

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – French meats / *Viande Origine U.E. – EU meats

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

QU'EST-CE QUE LA CUISSON BASSE TEMPERATURE ?

La cuisson basse température, également appelée à juste température, est un mode de cuisson naturel sans agression en vue de bonifier la saveur, la texture et la tendreté des aliments.

En préparant la viande de cette manière, la cuisson est homogène et de qualité.

Quelle que soit la viande choisie, ce mode de cuisson évite tout risque de surcuisson qui dessèche trop souvent la viande.

En cuisant à moins de 70°C, l'eau contenue dans la viande ne s'évapore pas et le collagène des chairs animales n'est pas altéré à la cuisson.

Les viandes blanches et les volailles seront nacrées. Les viandes rouges resteront bien rosées. Seul le filet de bœuf servi à la carte n'est pas cuisiné à basse température.

WHAT IS THE LOW TEMPERATURE COOKING ?

Low temperature cooking or called at exact temperature is a natural cooking style without aggression in the way to sublimate the flavour, the texture and the tenderness of food.

In preparing the meat in this way, the cooking process is homogeneous and of quality.

Whatever the meat chosen, it will stay tender and flavourful and avoid the risk of overcooking which dries out too often the meat.

With a cooking process under 70°C (158°F), the water inside the meat doesn't evaporate and the collagen of the animal's flesh is not altered during the cooking process.

White meats and poultry will be pearly, red meats will keep a rosy perfection.

Only the beef tenderloin à la carte is not cooked at low temperature.

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

*Viandes Origine France – French meats / *Viande Origine U.E. – EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Le Menu Découverte ou Demi-Pension

Servi uniquement le soir

35 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Velouté de pomme de terre, julienne de coppa, pommes noisette

Potato soup, coppa in julienne fashion, potatoes noisette

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Jambonnettes de volaille, petits légumes, spaetzle, crème de Chaource

Poultry jambonnette, vegetables, spaetzle, Chaource cheese cream

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Sabayon vanille, ananas et spéculos en gratin

Vanilla sabayon, pineapple and speculos biscuit in gratin fashion

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / *Viande Origine U.E. – *EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Le Menu du Midi

Servi uniquement le midi

29 €

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert 22 €

Cassolette de rognons de veau*, légumes anciens

Veal kidney cassolette served with old vegetables*

ou

Rillette de truite, chips de pain de campagne, légumes croquants

Trout rillette, country bread crisps, crunchy vegetables

Langue de bœuf* en cuisson lente, pomme de terre mitraille,
Sauce forestière

Slow-cooked beef tongue, mitraille potatoes, mushrooms sauce*

ou

Pavé de cabillaud, beurre de chorizo, légumes au curry doux

Piece of cod, chorizo butter, vegetables with soft curry

Crème brûlée, cœur de marmelade de framboise

Crème brûlée, raspberry marmalade heart

ou

Tarte fine pomme caramel, glace caramel

Apple and caramel tart, caramel ice cream

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / *Viande Origine U.E. – *EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Entrées / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Crudo de thon, vinaigrette de kumquat et aneth, chips de parmesan

Tuna tartar, french dressing with kumquat and dill, fine parmesan crisps

Vins conseillés : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Riesling – Domaine Joseph Fritsch

17 €

Rillette de cabillaud au fromage frais,

tuile croustillante de galette bretonne, coulis brocolis menthe

Cod rillette with fresh cheese, crispy breton pancake tuile, broccoli coulis with mint

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune blanc – Domaine Glantenet / Pouilly Fumé – Domaine Michel Redde

16 €

Œuf parfait sur une tranche de pain de campagne à l'ail,

Fines tranches de cèpes, chutney de légumes

Œuf parfait on a slice of country bread with garlic, slices of porcini mushrooms, candied vegetable chutney

Vins conseillés : Pinot Noir – Dampfrères / Hautes Côtes de Nuit – Moillard Thomas

17 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / *Viande Origine U.E. – *EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

24 €

Pavé de bar de ligne, petits légumes au curry japonais,
tuile à l'encre de seiche

Sea bass pavé, japanese curry vegetables, squid ink tuile

Vins conseillés : Pessac Léognan – L'Esprit de Chevalier / Chablis 1^{er} Cru – Dampt Frères

32 €

Médailillon de filet de bœuf, mousseline de pomme de terre,
copeaux de truffe d'été*, pak choi juste cuit

Medallion of beef fillet, potato mousseline, summer truffle shavings, just cooked pak choi

Vins conseillés : Château Neuf du Pape – Domaine du Grand Veneur / Margaux – Château Brane Cantenac

35 €

Magret de canard, bâtonnets de céleri grillés au beurre de chorizo,
fine purée de butternut

Duck breast, grilled celery sticks with chorizo butter, fine butternut purée

Vins conseillés : St Joseph – Domaine Faury / Carillon de Rouget – Pomerol – Château Rouget

27 €

* Truffe d'été – Tuber aestivum / Summer truffle – Tuber aestivum

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / *Viande Origine U.E. – *EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Fromages / Cheeses

Le chariot de fromages - *Cheeses trolley*

Vins conseillés : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Mercurey 1^{er} Cru « Clos Paradis » - Domaine F. Picard

12 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Fontainebleau, marmelade de myrtilles au miel d'acacia,
coulis chocolat blanc Cointreau

*Fontainebleau (cottage cream with whipped cream), blueberry marmalade with acacia honey,
white chocolate and Cointreau alcohol coulis*

13 €

Pizza chocolat, marmelade de framboise et mangue

Chocolate pizza with raspberry and mango marmalade

14 €

Mont blanc, biscuit moelleux aux amandes, tartare de poire,
crème légère vanille, éclats de marrons glacés

*Mont Blanc, soft almond biscuit, pear tartar, light bourbon vanilla cream,
slivers of glazed chestnuts*

14 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / *Viande Origine U.E. – *EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Petits jusque 12 ans...

... Children until 12 years old

Entrée - Plat - Garniture - Dessert
Starter - Main Course - Garnish - Dessert

16 €

Assiette de charcuteries / *Cooked pork meats on a slate*
ou tranche de saumon fumé / *Smoked salmon*
ou soupe de légumes / *vegetable soup*

Steak haché / *Beef burger*
ou filet de poisson / *fish fillet*
ou nuggets de poulet / *Chicken Nuggets*

Potatoes / *Potato wedges*
ou purée de pommes de terre / *Mashed potatoes*
ou poêlée de légumes / *Pan fried vegetables*

Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat)
2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)
ou coupe de fruits / *Fruit bowl*
ou tarte au chocolat / *chocolate pie*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / **Viande Origine U.E. – EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

PRESERVONS LA PLANETE



L'Hôtel le Château Fort et ses restaurants sont engagés dans une démarche éco-responsable.

Le Chef Olivot travaille ses mets dans cette même démarche, en luttant contre le gaspillage.

Les plats sont servis dans des proportions adaptées.

Toutefois, nous proposons une cassolette de mousseline de légumes sur demande à discrétion.

The Hotel Château Fort and its restaurants are committed to an eco-friendly approach. Chef Olivot works his dishes in this same way, fighting against waste. The dishes are served in appropriate proportions. However, a potato mousseline casserole is served on request at discretion.

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats* / *Viande Origine U.E. – *EU meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request