

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*

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

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Le Menu Découverte ou Demi-Pension

Servi uniquement le soir

38 €

L'entrée du jour

Today's starter

ou

Tarte fine de tomates anciennes, burrata, jeunes pousses de roquette

Heirloom tomatoes and burrata tart, rocket

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Picanha de veau, palet de pomme de terre au chèvre,
confit d'échalotes au persil

Veal picanha, potato puck with goat cheese, shallot confit with parsley

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Crumble de fruits jaunes au miel, sorbet mangue

Yellow fruits crumble with honey, mango sorbet

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French 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 €

Rillette de dinde rouge des Ardennes et chorizo,
concombre en aigre-douce, chips de pain

Red turkey from the Ardennes and chorizo rillette, sweet and sour cucumber, bread chips

ou

Toast de pain de campagne printanier, avocat,
éclats de crevettes, féta, jeunes pousses de mesclun

Spring toast on a country bread, avocado, shrimp slivers, feta cheese, mesclun salad

Bavette de porc, purée de pomme de terre,
éclats de champignons du moment, sauce pomme et cidre

Pork bavette, mashed potatoes, seasonal mushrooms slivers, apple and cider sauce

ou

Filet de daurade, fondue de tomate,
aubergine grillée, courgette au parmesan

Sea bream fillet, tomato sauce, grilled eggplant, zucchini with parmesan

Coupelle croustillante, marmelade de fruits rouges,
crème légère à la vanille, sorbet fruits rouges

Crispy cup, red fruits marmalade, light vanilla cream, red fruits sorbet

ou

Crème aux œufs, caramel laitier, éclats de meringue

Egg cream with milk caramel, meringue slivers

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Entrées / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Salade d'asperges vertes et burrata, fines tranches de coppa,
vinaigrette kiwi et vinaigre de pomme

Green asparagus salad with burrata, thin slices of coppa, kiwi and apple vinegar vinaigrette

Vins conseillés : Riesling – Domaine Fritsch / Hautes Côtes de Beaune rouge – Domaine Glantenet

20 €

Coque de pain de campagne farci de pomme de terre,
boudin blanc et tomme des Ardennes

Potatoes, white sausage and tomme cheese from the Ardennes in a cup of country bread

Vins conseillés : Pinot Noir – Chevalier d'Eon / St Nicolas de Bourgueil – Maison Audebert

17 €

Haddock fumé, lentilles noires façon caviar, crème bergamote,
oeufs de hareng, pousses de roquette

Smoked haddock, black lentils in caviar style, bergamot cream, herring eggs, rocket

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

18 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

25 €

**Filet de rouget juste cuit, falafels de boulgour et pois chiche,
fine purée de tomates aux olives**

Just-cooked red mullet fillet, bulgur and chick pea falafels, fine tomato puree with olives

Vins conseillés : Pouilly Fumé – La Moynerie / Condrieu – E. Guigal

27 €

**Médailon de filet de bœuf, pomme pont-neuf,
sauce aux morilles, légumes de saison rôtis à l'huile basilic et ail**

Beef fillet medallion, pomme pont-neuf, morel sauce,

seasonal vegetables roasted with basilic and garlic oil

Vins conseillés : Château Neuf du Pape – Domaine du Grand Veneur / Carillon du Rouget - Pomerol

35 €

**Ris de veau laqué d'une réduction de sangria,
aubergine ronde grillée à l'huile d'ail, fine purée de courgette au parmesan**

Sweetbread glazed with a sangria reduction, grilled eggplant with garlic oil,

fine zucchini puree with parmesan cheese

Vins conseillés : St Joseph rouge – Domaine Faury / Aloxe-Corton – Domaine Chevalier

30 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – French 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 / Hautes Côtes de Nuit rouge – Moillard Thomas

13 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Douceur de fraise, mousse Mara des bois,
concentré de fraises et rhubarbe, écume d'amande

Strawberry sweetness, Mara des bois mousse, strawberry and rhubarb concentrate, almond foam

14 €

Macaron coco torréfiée,
marmelade de mangue gingembre, mousse exotique et verveine

Roasted coconut macaroon, mango and ginger marmalade, exotic mousse with verbena flavour

13 €

Nougat glacé, cœur de biscuit rose de Reims et citron confit,
soupe de cerise au miel

Iced nougat, pink biscuit from Reims and confit lemon heart, cherry soup with honey

13 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French 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 salade de tomate & dés de fromage / *tomato and cheese salad*

Steak haché / *Beef burger*
ou filet de poisson / *fish fillet*
ou aiguillettes de poulet croustillantes / *Crispy chicken aiguillette*

Potatoes / *Potato wedges*
ou purée de pomme de terre / *mashed potatoes*
ou ratatouille / *ratatouille*

Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat)
2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)
ou coupe de fruits / *Fruit bowl*
ou crème aux oeufs au caramel laitier / *egg cream with milk caramel*

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French 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*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request