

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 / Agneau origine UE - Lamb EU origin

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 / Agneau origine UE - Lamb EU origin

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

Crèmeux de petits pois à la menthe, truite fario en gravlax,
mousse légère amande

Creamy peas with mint, fario trout gravlax, light almond mousse

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Suprême de pintade, palet de polenta au lait de coco,
pointes d'asperge, sauce à l'orange

Guinea fowl breast, polenta with coconut milk, asparagus, orange sauce

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Eclair crème au chocolat blanc, framboise,
fine gelée de liqueur de framboise

White chocolate éclair, raspberry, fine raspberry liqueur jelly

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats / Agneau origine UE - Lamb EU origin*

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 €

Tartine de fromage frais, concombre, fines tranches de jambon de pays
Cream cheese toast, cucumber, country ham slices

ou

Gaspacho de légumes verts, cubes de féta, méli-mélo de jeunes pousses
Green vegetables gazpacho, feta cheese cubes, young sprouts

Pavé de merlan, risotto de petits légumes, sauce safran-coco
Whiting pavé, vegetables risotto, saffron and coconut sauce

ou

Médaille de mignon de porc, fine purée de pomme de terre,
oignons confits, sauce bordelaise
Medallion of pork tenderloin, fine mashed potatoes, candied onions, "bordelaise" sauce

Nage de fruits jaunes au sirop de melon
Yellow fruits "nage" with melon syrup

ou

Coque nougatine, amande, pomme caramel, glace vanille
Nougatine cup, almond, apple, caramel, vanilla 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 / Agneau origine UE - Lamb EU origin*
Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Entrées / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Carpaccio de radis pastèque, tartare de pastrami,
mayonnaise d'avocat, pousses de mizuna

Watermelon radish red meat carpaccio, pastrami tartar, avocado mayonnaise, mizuna sprouts

Vins conseillés : Mercurey 1^{er} cru – Domaine Theulot Juillot / Morgon – Domaine Ruet

16 €

Thon mi-cuit aux graines de nigelle, artichaut en barigoule,
vinaigrette au curry doux

Semi-cooked tuna with black cumin seeds, artichoke in barigoule sauce, sweet curry vinaigrette

Vins conseillés : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Château de Berne – Côte de Provence

18 €

Gaspacho d'asperge verte, tortillas de magret fumé et pointes d'asperge
mousse de fromage de brebis

Green asparagus gazpacho, smoked duck breast and asparagus tortillas, sheep cheese mousse

Vins conseillés : Saint Estèphe – Château Lilian Ladouys / Saint Joseph – Domaine Faury

16 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats / Agneau origine UE - Lamb EU origin*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

25 €

Côtes d'agneau, patate douce grillée, crème de Chaource,
oignons confits au vin rouge

Lamb chops, grilled sweet potato, Chaource cheese cream, onion confit in red wine

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

27 €

Bun 'N roll de homard rôti, méchouia de légumes,
pousses de poirée au beurre de homard

Roast lobster bun'N roll, vegetables mechouia, "poirée" sprouts with lobster butter

Vins conseillés : Pouilly Fumé – Carrière de Silex / Pessac Léognan – L'abeille de Fieuzal

32 €

Médailillon de filet de bœuf, gaufre de pomme de terre croustillante,
fine purée de pomme de terre au citron, sauce choron

Medallion of beef fillet, crispy potato waffle, fine mashed potato with lemon, "choron" sauce

Vins conseillés : Sancerre – Domaine Vatan / Crozes Hermitage – Domaine des Remisières

32 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats / Agneau origine UE - Lamb EU origin*

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 Beaune – Domaine Glantenet

13 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Retour de cueillette, mousse framboise-hibiscus, biscuit rose de Reims,
méli-mélo de fruits rouges, coulis litchi-betterave

*Back from picking, raspberry and hibiscus mousse, "biscuit rose" from Reims,
red fruits, lychee-beetroot coulis*

14 €

Intensément gourmand, glace chocolat, mousse cacahuète,
crumble de cacahuètes, caramel à la fève de tonka

*Intensely delicious, chocolate ice cream, peanut mousse, peanut crumble,
tonka bean caramel*

13 €

Douceur d'épices, dacquoise pain d'épices, crémeux caramel,
ananas au miel et safran, coulis banane safran

*Sweet spices, gingerbread dacquoise, creamy caramel, pineapple with saffron and honey,
banana and saffron coulis*

13 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – *French meats / Agneau origine UE - Lamb EU origin*

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 coque nougatine amande, pomme caramel, glace vanille
Nougatine cup almond appel caramel vanilla 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 / Agneau origine UE - Lamb EU origin*
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 / Agneau origine UE - Lamb EU origin

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request