

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

Carpaccio de veau, marinade de basilic à l'huile de colza des Ardennes,
crème de parmesan, copeaux de Grana

*Veal carpaccio, basil marinade with rapeseed oil from the Ardennes,
parmesan cream, Grana shavings*

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Aiguillettes de canard, focaccia, caviar d'aubergine et courgette,
sauce épinard et ricotta

Duck fillet, focaccia, eggplant and zucchini caviar, spinach and ricotta sauce

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Palet poire et coing, mousse caramel fleur de sel,
pop-corn, éclats de sablé diamant

Pear and quince marmalade, caramel with fleur de sel mousse, pop-corn, sablé diamant 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

Le Menu du Midi

Servi uniquement le midi

29 €

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert 22 €

Rillette de maquereau, chips de pain frit, sauce vierge
Mackerel rillette, fried bread crisps, sauce vierge

ou

Éclair farci de fromage frais, pickles de radis, jambon de pays
Eclair with cream cheese, radish pickles, country ham

Paleron de bœuf en cuisson lente, pomme de terre en robe des champs,
sauce forestière

Slow-cooked beef chuck, potatoes, mushroom sauce

ou

Cassolette de poisson, jardinière de légumes, sauce citron et basilic
Fish cassolette, mixed vegetables, lemon and basil sauce

Flan vanille, coulis caramel fèves de tonka
Vanilla pudding, caramel and tonka bean coulis

ou

Chiffonnade croustillante, marmelade cassis et myrtilles, glace à la violette
Blackcurrant and blueberry marmalade, violet ice cream, crispy tuile

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 €

Palet de Royal de foie gras, coque d'oignon confit,
chutney d'oignons à la truffe, chips de pain d'épices

Royal foie gras, baked onion confit, onion chutney with truffle, gingerbread crisps

Vins conseillés : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Champagne Haton brut

19 €

Brandade crémeuse de cabillaud en rouleaux croustillants,
coulis de petits pois et menthe poivrée

Creamy cod brandade in crispy tubes, pea and peppermint coulis

Vins conseillés : Valençay – Domaine J-François Roy / Croze Hermitage – Domaine des Remisières

16 €

Mini pain burger, ceviche de bar au jus de la passion,
condiment de graines de goji, tuile de parmesan

Mini burger bun, sea bass ceviche with passion juice, goji berry condiment, parmesan tuile

Vins conseillés : Lirac Roc Epine – Domaine Lafond / Pessac-Léognan – Clos Marsalette

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 €

Koulibiac de saumon à la crème de homard,
cassolette de légumes

Salmon koulibiak with lobster cream, vegetables cassolette

Vins conseillés : Pouilly Fumé – Carrière de Silex / Chablis 1^{er} Cru – Domaine Hamelin

27 €

Médailillon de filet de bœuf, pomme de terre grillée,
tomates confites, poêlée de girolles

Beef fillet medallion, grilled potatoes, candied tomatoes, chanterelles

Vins conseillés : Margaux de Brane / Châteauneuf du Pape – Domaine du grand veneur

32 €

Pièce de veau mijotée, sauce au foie gras, jardinière de légumes racines,
tuile à la tapenade d'olives

Piece of veal stewed, foie gras sauce, mixed old vegetables, tuile with olive tapenade

Vins conseillés : Hautes Côtes de Nuit – Domaine Cordonnier / Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Ruet

28 €

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 : Montlouis sur Loire - Les Pierres Ecrites / St Nicolas de Bourgueil – Maison Audebert

13 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Nids de meringue intensément café

Mini meringues, mousse café, tuile sarrasin grillé, coulis chocolat et Baileys

Mini meringues, coffee mousse, grilled buckwheat tuile, chocolat and Bailey's coulis

14 €

Plaisir d'Honoré

Marmelade de figues, sphère litchi cassis, crème vanille bourbon

Fig marmalade, lychee and blackcurrant sphere, vanilla cream

13 €

Nuage d'agrumes poivrés

Mousse cheesecake citron et poivre Timut, palet de madeleine,
éclats de framboise, pétales croustillants

Lemon and Timut pepper cheesecake mousse, madeleine cake, raspberry slivers, crispy petals

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 flan vanille, coulis caramel et fèves de tonka
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*

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