

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 – Oie origine U.E. / *French meats – Goose U.E. 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 – Oie origine U.E. / French meats – Goose U.E. 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

Brandade crémeuse de cabillaud,
crumble de chorizo, éclats de concombre

Creamy cod brandade, chorizo crumble, cucumber

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Mignon de porc lardé, pomme de terre confite au thym,
sauce à la moutarde de Reims

Pork tenderloin with bacon, confit potato with thyme, Reims mustard sauce

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Crème brûlée cacao, cœur exotique

Cocoa crème brûlée, exotic heart

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – Oie origine U.E. / *French meats – Goose U.E. 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 €

Carpaccio de veau, marinade basilic, crème de parmesan, copeaux de grana

Veal carpaccio, basil marinade, parmesan cream, grana slivers

ou

Julienne de saumon fumé, mousse de fromage blanc à l'aneth,

tartare de concombre et réduction de vinaigre balsamique

Smoked salmon julienne, cottage cheese with dill, cucumber tartar with balsamic vinegar

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 saumon,

gnocchi de pomme de terre à la crème de fromage frais

Salmon cassalette, gnocchi with cream cheese sauce

Flan vanille, coulis caramel fèves de tonka

Vanilla pudding, caramel and tonka bean coulis

ou

Coque caramel noix de coco,

marmelade de poire au caramel, glace à la violette

Caramel and coconut shell, pear marmalade with caramel, violet ice cream

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – Oie origine U.E. / *French meats – Goose U.E. origin*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Entrées / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Puits de pomme de terre, crème fraîche, zeste de citron vert,
pointe de caviar d'Aquitaine, dentelle de blinis

Potato stuffed with cream, lime zest, Aquitaine caviar, lace blinis

Vins conseillés : Chablis 1^{er} Cru – Domaine Hamelin / Riesling Domaine Sophie Schaal bio

24 €

Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'orange,
fine purée de panais, écume de lait fumé

Roasted scallops with orange butter, fine parsnip purée, smoked milk foam

Vins conseillés : Pessac-Léognan – Clos Marsalette / Croze Hermitage – Domaine des Remisières

22 €

Palet de patate douce grillée, filet de caille juste cuit,
jus en réduction de prunes confites, tuile sésame noir

Grilled sweet potato, just-cooked quail fillet, juice reduction of candied plums, black sesame tuile

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune – Domaine Glantenet / Vacqueyras – Domaine Alain Jaume

18 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – Oie origine U.E. / *French meats – Goose U.E. origin*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

25 €

Magret d'oie, crumble de noisette et poivre vert,
gnocchi de pomme de terre, fine purée de légumes anciens à la vanille

Goose breast, hazelnut and green pepper crumble, gnocchi, fine purée of old vegetables with vanilla

Vins conseillés : Bordeaux « Hexa » 6 cépages – Vignoble Siozard / Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Ruet

27 €

Pavé de truite au pesto de pistache,
gaufre de pomme de terre, chutney de potimarron

Pavé of trout with pistachio pesto, potato waffle, pumpkin chutney

Vins conseillés : Pouilly fumé La Moynerie – Domaine Michel Redde / Sancerre Maulin Bèle – Domaine Vatan

28 €

Médallions de filet mignon de sanglier, pommes rôties au beurre,
girolles juste cuites à l'ail et persil, sauce moutarde de Reims

Wild boar fillet, apple roasted in butter,

just cooked chanterelles with garlic and parsley, Reims mustard sauce

Vins conseillés : Morgon « Les Grands Cras » – Ruet / St Joseph « Les Ribaudes » - Domaine Faury

30 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France – Oie origine U.E. / *French meats – Goose U.E. origin*

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 Écrites / 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 – Oie origine U.E. / *French meats – Goose U.E. 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 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 – Oie origine U.E. / *French meats – Goose U.E. 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 – Oie origine U.E. / French meats – Goose U.E. origin

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request