

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

Tatin de courge,

Brochette de boudin blanc, graines de courge torréfiées

Pumpkin in tatin fashion, white pudding skewer, roasted pumpkin seeds

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Effiloché de chevreuil en cuisson lente, champignon de Paris farci
duxelles de cèpes aux éclats de bacon

Slow-cooked pulled venison, stuffed button mushrooms with cep duxelles and bacon chips

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Coque de macaron, crémeux au chocolat, cœur compote d'ananas,
pointe d'huile d'olive

Macaroon, chocolate cream, heart of pineapple compote, touch of olive oil

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 €

Velouté de légumes anciens, éclats de boudin blanc
Old fashioned vegetable soup with white pudding slivers

ou

Tarte aux poireaux, cubes de saumon juste cuits, Fourme d'Ambert
Leek pie, just-cooked salmon cubes, Fourme d'Ambert cheese

Parmentier de canard confit, copeaux de vieux cheddar
Duck confit Parmentier, old cheddar cheese shavings

ou

Dos de lieu noir en croûte persillée,
Riz gourmand aux petits légumes, sauce au Ratafia
Saithe with parsley crust, gourmet rice with vegetables, Ratafia sauce

Crêpe Suzette, marmelade de clémentines, glace vanille
Crepe « Suzette », clementine marmalade, vanilla ice cream

ou

Gratin de poire, banane et caramel
Pear, banana and caramel gratin

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 €

Queue de langoustine en tempura, œuf parfait, crème de butternut au miel

Langoustine tails in tempura, perfectly cooked egg, butternut cream with honey

Vins conseillés : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Pinot Gris – Domaine Sophie Schaal bio

19 €

Cromesquis d'huîtres normandes au zeste de combawa, crème de mâche et épinard

Norman oyster cromesquis with kaffir lime zest, lamb's lettuce and spinach cream

Vins conseillés : Montlouis sur Loire - Domaine Les Pierres Ecrites / Valençay – Domaine J-François Roy

20 €

Soufflé au Bleu cuit minute, mousseline de panais au chorizo, chips de panais

Minute-cooked blue cheese soufflé, parsnip and chorizo mousseline, parsnip crisps

Vins conseillés : Saint Estèphe – Château Lilian Ladouys / Vacqueyras – Domaine Alain Jaume

17 €

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 €

Noix de Saint Jacques juste cuites, pointe de caviar d'Aquitaine,
fondue de poireaux au beurre demi-sel, émulsion de cresson

Just-cooked scallops, touch of Aquitaine caviar, leek fondue with salt butter, watercress emulsion

Vins conseillés : Chablis 1^{er} Cru – Domaine Hamelin / Pessac – Léognan – Clos Marsalette

32 €

Filet de veau rôti, Enoki lardés,
fine purée de vitelotte au fromage frais, pointe de crème de persil

*Roasted veal fillet, Enoki wrapped in a slice of bacon,
fine mashed vitelotte with fresh cheese, parsley cream*

Vins conseillés : Châteauneuf du Pape – Domaine du Grand Veneur / Brouilly « Vieilles Vignes » - Domaine Ruet

30 €

Suprême de chapon, crème de persil tubéreux,
mini-falafels d'orge perlé, sauce au foie gras

Capon supreme, root parsley cream, mini falafels of pearled barley, foie gras sauce

Vins conseillés : Mercurey 1^{er} Cru – Domaine Theulot Juillot / Sancerre – Domaine Vatan

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 Écrites / St Nicolas de Bourgueil – Maison Audebert

13 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Gaufre Minute *Minute-made waffle*

Compotée de pommes et mûres au sirop de sureau, gelée de mûres,
Cassonade, nuage de lait de sureau

Apple and blackberry compote with elderberry syrup, blackberry jelly, elderberry milk

13 €

Paris Coco *Coconut cream puff*

Crème pralin et noix de coco, pralin coco, glace avocat et coco

Coconut and pralin cream, coconut pralin, avocado and coconut ice cream

13 €

Pain d'épices *Gingerbread*

Marmelade de clémentines de Corse, disque de Cointreau gélifié,
mousseline de miel et cannelle

Corsican clementines marmalade, gelled Cointreau disc, honey and cinnamon mousseline cream

14 €

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 gratin de poire, banane et caramel
Pear, banana and caramel gratin

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