

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* / Sanglier Origine U.E. - *Wild boar meat 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 / Sanglier Origine U.E. - Wild boar meat 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

Tourte aux poireaux, camembert et boudin blanc

Leeks, camembert cheese and white pudding pie

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Pluma de porc, éclats de tomate marinée, fine purée de pomme de terre,
sauce balsamique moutarde de Reims

Porc pluma, marinated tomato shavings, fine mashed potatoes, balsamic sauce Reims mustard

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Pavlova pomme cannelle, crème satin spéculos, coulis caramel érable

Apple cinnamon pavlova, speculoos satin cream, maple caramel coulis

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - *French meats* / Sanglier Origine U.E. - *Wild boar meat 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 champignons de saison et boudin blanc, sauce forestière

Seasonal mushroom and white pudding tartine, mushroom sauce

ou

Houmous de potimarron et pois chiche,

fines tranches de truite fumée, chips de pain frit

Pumpkin and chickpea hummus, thin slices of smoked trout, fried bread chips

Suprême de poulet à la crème de Chaource,

pomme de terre grenaille, ail et persil

Chicken breast with Chaource cheese cream, new potatoes, garlic and parsley

ou

Pavé de saumon, légumes au curry, tuile viennoise au Parmesan

Salmon fillet, curried vegetables, parmesan Viennese crisp

Macaron crémeux cacao, marmelade de clémentine et abricot

Cacao cream macaron, clementine and apricot marmalade

ou

Mikado de churros, crème de marron

Churros Mikado, chestnut cream

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - *French meats* / Sanglier Origine U.E. - *Wild boar meat EU origin*

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request

Les Entrées / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Brochette d'escargots en tempura, brioche, crème de chou kale et ail fumé

Tempura escargot skewers, brioche, kale and smoked garlic cream

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

17 €

Carpaccio de magret fumé et champignons de Paris, réduction balsamique, crème de betterave crapaudine, vinaigre de tomate

*Smoked duck breast and button mushroom carpaccio, balsamic reduction,
crapaudine beetroot cream, tomato vinegar*

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

18 €

Noix de Saint-Jacques, viennoise au corail d'oursin, crémeux de capucines tubéreuses, pousse de mizuna

Scallops, sea urchin coral viennoise, tuberous nasturtium cream, mizuna sprouts

Vins conseillés : Pessac – Léognan – Clos Marsalette / Pouilly Fumé – Domaine Michel Redde

22 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - *French meats* / Sanglier Origine U.E. – *Wild boar meat EU origin*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

La suggestion du jour

Today's suggestion

25 €

Pavé de lieu jaune en étuvé et son croustillant d'olives noires,
risotto de sarrasin

Steamed pollock fillet with crispy black olive crust, buckwheat risotto

Vins conseillés : Chablis 1^{er} Cru – Domaine Hamelin / Crozes Hermitage – Domaine des Remisières

30 €

Noisette d'agneau marinée au yaourt, ail et romarin,
cannelon de pomme de terre, échalotes meunières

Lamb "noisette" marinated with yogurt, garlic and rosemary, fried potatoes, shallots "meunière"

Vins conseillés : Morgon « Les Grands Cras » - Domaine Ruet / Mercurey 1^{er} Cru – Domaine Theulot Juillot

28 €

Mignon de sanglier en croûte feuilletée, duxelles de champignons
aux éclats de truffe, petite pomme de terre au beurre moussieux

*Wild boar tenderloin in puff pastry, mushroom duxelles with truffle shavings,
small potatoes with foamy butter*

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

29 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - *French meats* / Sanglier Origine U.E. – *Wild boar meat EU origin*

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Fromages / Cheeses

Le chariot de fromages - *Cheeses trolley*

Vins conseillés : Viré-Clessé – Haute Cuvée Rijckaert / St Nicolas de Bourgueil – Maison Audebert

13 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Tartelette marmelade de kiwi, crème de citron meringuée

Kiwi marmalade tartlet, lemon meringue cream

14 €

Gavotte croustillante, crémeux chocolat café, crème glacée au sobacha

Crispy « gavotte », coffee chocolate cream, sobacha ice cream

14 €

Coque de meringue, ganache montée à la crème de marron, sirop de pamplemousse

Meringue shell, chestnut cream ganache, grapefruit syrup

14 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - *French meats* / Sanglier Origine U.E. - *Wild boar meat 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 Mikado de churros, crème chocolat
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* / Sanglier Origine U.E. - *Wild boar meat EU origin*
Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request

PRÉSERVONS LA PLANÈTE



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* / Sanglier Origine U.E. - *Wild boar meat EU origin*

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request