

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

Bouchée de saumon mariné, radis meat au vinaigre de riz,
crème avocat wasabi

*Marinated salmon and meat radish with rice vinegar bites,
avocado and wasabi cream*

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Waterzoi de poulet aux légumes nouveaux

Chicken waterzooi with spring vegetables

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Charlotte au biscuit rose de Reims, marmelade de fruits rouges,
crème mascarpone au miel des Ardennes

*Charlotte pastry with pink biscuit from Reims, red fruit marmalade, mascarpone cream with
honey from Ardennes*

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 €

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*
Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request

Les Entrées / Starters

L'entrée du jour

Today's discovery

15 €

Coque d'avocat, crème d'avocat à l'origan,
éclats de gambas en tempura, croustillant d'épeautre

Avocado shell, avocado cream with oregano, tempura shrimp flakes, spelt crisp

Vins conseillés : Viré-Clessé – Haute Cuvée Rijckaert / Riesling – Domaine Sophie Schaal Bio

18 €

Ris de veau laqué, pain perdu, éclats de champignons,
sauce au cidre et morilles

Glazed sweetbreads, French toast, mushroom flakes, cider and morel sauce

Vins conseillés : Brouilly Vieilles Vignes – Domaine Ruet / Hautes Côtes de Beaune – Domaine Glantenet

21 €

Velouté de chou-fleur, tartine de ricotta, julienne de saucisson de sanglier

Cauliflower velouté, ricotta toast, julienne of wild boar sausage

Vins conseillés : Vacqueyras – Domaine Alain Jaume / Morgon « Les Grands Cras » – Domaine Ruet Bio

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 €

Ombre fontaine de Vendresse juste cuit façon meunière,
quenelles de polenta au lait de coco, crème de maïs, écume de paprika

*Just-cooked brook trout in meunière style from Vendresse,
coconut milk polenta dumplings, corn cream, paprika foam*

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

28 €

Médailillon de filet de bœuf, palet de pomme de terre au Cantal,
moelleux de carotte au Raifort, tuile aux herbes, sauce Bordelaise

*Beef fillet medallion, potato patty with Cantal cheese,
carrot cake with Raifort cheese, herbs tuile, bordelaise sauce*

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

33 €

Magret de canard, crémeux de chou-fleur et légumes en tempura,
sauce au vin rouge et cerise noire

Duck breast, cauliflower cream and tempura vegetables, red wine and black cherry sauce

Vins conseillés : Saint Joseph « Les Ribaudes » - Domaine Faury / Saint Estèphe – Château Lilian Ladouys

27 €

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 : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / St Nicolas de Bourgueil – Maison Audebert

13 €

Les Desserts / Desserts

La gourmandise du jour

Today's delicacy

12 €

Vacherin pistache cœur coulant framboise, tuile caramel,
éclats de pistache

Pistachio vacherin with a raspberry center, caramel tuile, pistachio flakes

14 €

Marmelade mangue-passion, guimauve noix de coco,
glace rhum-raisin, coulis mangue et citron vert

*Mango passion fruit marmalade, coconut marshmallow,
rum and grape ice cream, mango and lime coulis*

14 €

Fines Arlettes au sucre, marmelade de fruits rouges,
crème légère à la verveine, jus de fraise au poivre de Sichuan

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*

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*

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