

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.

LES ARTISANS PRODUCTEURS LOCAUX, NOS PARTENAIRES

Le sandre, ferme d'aquaculture de Saint-Morel

Le miel, apiculteur d'Avançon

Les pains, artisan boulanger Au fournil des bons « Gout »

La truite, pisciculture de Vendresse

La pomme de terre de Juniville

Le jambon de Reims des salaisons de Haybes

Glace et sorbet, Arden' Glaces de Charleville-Mézières

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

Brioche feuilletée, tartare de truite de Vendresse,
chutney de fenouil et tomate

Flaky brioche, Vendresse trout tartare, fennel and tomato chutney

La suggestion du jour

Today's suggestion

ou

Dos de cabillaud, wok de légumes nouveaux, sauce miel et citron vert

Cod fillet, stir-fried new vegetables, honey and lime sauce

La gourmandise du jour

Today's delicacy

ou

Fines feuilles croustillantes, crème vanille, méli-mélo melon et fraises

Thin and crispy pastry, vanilla cream, medley of melon and strawberries

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 €

Verrine de concombre au fromage frais, gravlax de truite en petits cubes
Cucumber verrine with fresh cheese, trout gravlax in small cubes

ou

Bun roll garni au jambon de Reims,
mayonnaise au basilic, pointes d'asperges
Bun roll with Reims ham, basil mayonnaise, asparagus tips

Cabecero de porc grillé, purée de pomme de terre, échalotes au chorizo
Grilled pork cabecero, mashed potatoes, shallots with chorizo

ou

Filet de daurade aux petits légumes, purée de pois cassés, sauce citronnée
Sea bream fillet with vegetables, split pea purée, lemon sauce

Coupe de nougatine, marmelade de melon, fruits rouges,
glace et sorbet fruits rouges
Nougatine cup, melon marmalade, red fruits, red fruits ice cream and sorbet

ou

Sablé breton, mousse de fromage frais aux fruits, caramel de cerises
Breton shortbread, fruit cream cheese mousse, cherry caramel

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 €

Tartare de filet de veau et coppa au couteau,
betterave, crème de petits pois à l'huile de pépin de raisin fumée

Knife-cut veal fillet tartare, beetroot, pea cream with smoked grape seed oil

Vins conseillés : Hautes Côtes de Beaune – Domaine Glantenet / Pessac Léognan – Clos Marsalette

19 €

Tomate cœur de burrata, pesto d'ortie, jardinière de légumes croquants

Tomato, burrata, nettle pesto, crunchy vegetable medley

Vins conseillés : Pinot Noir – Les Sensiels de Berger-Rive / Riesling – Domaine Sophie Schaal - bio

18 €

Œufs de caille, pointe de caviar d'Aquitaine, têtes d'asperges vertes,
blinis à la farine de châtaigne, crème légère au citron

*Quail eggs, touch of Aquitaine caviar, green asparagus tips,
chestnut flour blinis, light lemon cream*

Vins conseillés : St Nicolas de Bourgueil – Maison Audebert / Valençay – Domaine Jean-François Roy

20 €

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 €

Pavé de sandre de Saint-Morel, moelleux épinard et ricotta, tempura d'asperges, sauce épinard, ail des ours et vin blanc

Pike-perch pavé from Saint-Morel, spinach and ricotta cake, asparagus tempura, spinach, wild garlic and white wine sauce

Vins conseillés : Pouilly fumé – Domaine Michel Redde / Viré-Clessé – Haute cuvée Rijckaert

30 €

Ballotine de pintade aux éclats de morilles, purée de pois cassés au beurre demi-sel, palet de pomme au four, sauce champignons

Guinea fowl ballotine with morel shavings, split pea purée with semi-salted butter, baked apple puck, mushrooms sauce

Vins conseillés : Brouilly « Vieilles Vignes » - Domaine Ruet / Crozes-Hermitage – Domaine des Remisières

27 €

Médaille de filet de bœuf, sphère de pomme de terre croustillante, confit d'oignons aux saveurs de truffe, échalotes au beurre

Medallion of beef fillet, crispy potato sphere, truffle flavoured onion confit, shallots in butter

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

32 €

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 €

Marguerite croustillante, crème satin vanille,
mi-cru mi-cuit de fruits rouges, caramel de framboises

Crispy daisy, vanilla satin cream, half-raw half-cooked red fruits, raspberry caramel

14 €

Verrine cappuccino, mousse de lait au siphon, sirop d'agave,
glace café, crumble au cacao, mousse chocolat

*Cappuccino verrine, siphon milk mousse, agave syrup, coffee ice cream,
cocoa crumble, chocolate mousse*

13 €

Nid de chocolat, mousse de thé matcha,
marmelade de framboises fraîches minute

Chocolate nest, matcha tea mousse, freshly made raspberry marmalade

15 €

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

Coupe de nougatine, marmelade de melon, fruits rouges,
glace et sorbet fruits rouges
Nougatine cup, melon marmalade, red fruits, red fruits ice cream and sorbet

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