

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, subtle cooking 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 miel, apiculteur Le Gut Miel - Sedan
Les pains, artisan boulanger Au fournil des bons « Gout »
La pomme de terre de Juniville
Les escargots, les Gourmets de Biermes
Le boudin blanc, Haybes Salaisons
Le safran – Safran et plaisirs gourmands - Saint Fergueux
La moutarde de Reims - Clovis*

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

Menu La Principauté

42 €

Fines tranches d'anguille fumée, tarama maison, salade de légumes d'hiver,
coulis de prunes au vinaigre de tomate

Fine slices of smoked eel, homemade tarama, winter vegetables salad, plum coulis with tomato vinegar

ou

Mauricette aux escargots de Biermes,
brunoise de rutabaga rôti au beurre et fleur de sel, crème d'ail noir et persil

*Mauricette with Biermes snails, roasted rutabaga brunoise with butter and fleur de sel,
black garlic and parsley cream*

Magret de canard, mousseline de panais à la vanille gousse,
pruneaux farcis d'une mousseline de pomme de terre

Duck breast, parsnip mousseline with vanilla, prunes stuffed with potato mousseline

ou

Pavé d'églefin juste cuit à la tapenade de persil,
tajine de légumes d'hiver, gaufre de pomme de terre

Lightly cooked haddock pavé with parsley tapenade, winter vegetable tagine, potato waffle

Tartelette aux deux chocolats, disque de nougatine aux grüées de cacao

Chocolate duo tartlet, nougatine disc with cocoa nibs

ou

Ile flottante, éclats de praline rose, crème anglaise pistache,
grenade au jus de framboise

Floating island dessert with pink praline shards, pistachio custard, pomegranate in raspberry sauce

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

Menu Découverte

Le Midi

29 €

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert 22 €

∞

Le Soir

Uniquement en formule Soirée-étape et Demi-pension

Petit pain garni de boudin blanc et oignon confit, sauce Bordelaise

Small bread stuffed with white pudding and slow-cooked onions, Bordelaise sauce

ou

Velouté de courge, bonbons de choux de Bruxelles au lard, pousses de betterave

Squash velouté, Brussels sprout wrapped in bacon, beetroot shoots

Croustade de la mer, méli-mélo de légumes d'hiver, sauce Dieppoise

Seafood puff pastry, winter vegetable medley, Dieppoise sauce

ou

Bourguignon de sanglier, pomme de terre au bacon

Wild boar Bourguignon, potatoes with bacon

Tarte aux noix au caramel de sirop d'érable

Walnut tart with maple syrup caramel

ou

Savarin, sirop de rhum brun, ananas confit, chantilly vanille bourbon

Savarin with dark rum syrup, candied pineapple, bourbon vanilla whipped 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

Noix de Saint-Jacques rôties à l'huile de chorizo et piment d'Espelette,
polenta de riz vénéré, pousses de chou kale en chips

Roasted scallops with chorizo oil and Espelette pepper, venere rice polenta, crispy kale chips

Vins conseillés : Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin / Pinot Gris Harmonie – Henri Ehrhart

19 €

Sushi de truite fumée et chair de crabe, mayonnaise à l'huile de pistache
et pralin de pistache, fleur de sel, chips de pain croustillante

Smoked trout and crab sushi, pistachio oil mayonnaise with pistachio praline, fleur de sel, crispy bread chips

Vins conseillés : Riesling Grand Cru Schœnenbourg – Henri Ehrhart / Valençay « Batfers » - Domaine J.F. Roy

18 €

Œuf parfait sur une crème de topinambours au foie gras, huile truffée

Perfect cooked egg, Jerusalem artichoke and foie gras cream, drizzled with truffle oil

Vins conseillés : Mercurey 1^{er} Cru – Château de Santenay / Crozes-Hermitage – Domaine des Remisières

18 €

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

Hot dog à l'encre de seiche, filet de turbot, brunoise de légumes anciens,
vierge de céleri à la moutarde de Reims

Squid ink hot dog bread with turbot fillet, diced heirloom vegetables, celery with Reims mustard

Vins conseillés : Riesling Grand Cru Schœnenbourg – Henri Ehrhart / Valençay « Batfers » - Domaine J.F. Roy

32 €

Suprême de faisan rôti, gastrique de sureau,
risotto de semoule gros grains au yuzu, poires confites au safran des Ardennes

*Roasted pheasant supreme, elderberry gastrique, semolina cooked risotto-style with yuzu,
Ardennes saffron poached pear*

Vins conseillés : Sancerre La Carrière – Antoine de la Farge / Pinot Gris – Henri Ehrhart

30 €

Médailillon de filet de bœuf, mousseline de pomme de terre,
gaufre de pomme de terre, girolles à la crème de foie gras

Beef fillet medallion, potato mousseline, potato waffle with chanterelles in foie gras cream

Vins conseillés : Châteauneuf du Pape « Le Miocène » -Domaine du Grand Veneur / Margaux de Brane

34 €

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 / Cheese

Le chariot de fromages - *Cheese trolley*

Vins conseillés : Riesling Grand Cru Schœnenbourg – Henri Ehrhart / Pinot Noir – Jean Bouchard

13 €

Les Desserts / Desserts

Sphère de mousse litchi, cœur de framboise au jus de betterave,
marmelade de myrtilles au miel des Ardennes

Lychee mousse sphere, raspberry heart with beetroot juice, blueberry marmalade with Ardennes honey

15 €

Cannelés, tartare d'ananas confit au sirop de rhum et vanille bourbon,
palet de chocolat 75%

Cannelés, tartare of pineapple confit in rum syrup and bourbon vanilla, 75% chocolate disc

15 €

Carpaccio de kaki, crème d'orange et kalamansi, croustillant de crêpe dentelle

Persimmon carpaccio, orange and kalamansi cream, crispy lace crêpe

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 jusqu'à 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 tartelette aux deux chocolats, disque de nougatine aux grüées de cacao

Chocolate duo tartlet, nougatine disc with cocoa nibs

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

PRÉSERVONS LA PLANÈTE



L'Hôtel le Château Fort et son restaurant 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 restaurant 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