

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

Le jambon de Reims – Demoizet Rethel

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - French meats / Agneau origine U.K. – British Lamb

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Menu La Principauté

42 €

Brioche feuilletée, crème d'œufs de caille, gravlax de poisson blanc

Puff pastry brioche, quail egg cream, white fish gravlax

ou

Puits de pomme de terre, émietté de jambon de Reims, pesto de persil plat

Potato well, crumbled Reims ham, served with flat-leaf parsley pesto

Pavé de truite juste cuite, patate douce cuite au sel,
choux pluriels, sauce épinard et ricotta

Lightly cooked trout fillet, salt-baked sweet potato, mixed cabbages and a spinach-ricotta sauce

ou

Agneau en cuisson lente sur un lit d'épeautre et légumes aux épices douces,
sauce miel et citron

Slow-cooked lamb on a bed of spelt with mild spiced vegetables, served with a honey and lemon sauce

Sélection de 3 desserts du chariot

Selection of 3 desserts from the dessert trolley

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - French meats / **Agneau origine U.K.** – British Lamb

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

Velouté de légumes anciens, tartine de gorgonzola et châtaignes

Heirloom vegetables velouté with gorgonzola and chestnut tartine

ou

Pithiviers aux poireaux, éclats de pecorino et magret fumé

Leeks Pithiviers, pecorino cheese shavings, and smoked duck breast

Filet de poulet, champignon Portobello farci, purée de pomme de terre,
éclats de bacon croustillant, sauce forestière

Chicken fillet with stuffed portobello mushroom, potato purée, crispy bacon shards, and mushroom sauce

ou

Duo de poisson, gratin de chou-fleur au cantal, sauce beurre blanc citron persil

Fish duo, cauliflower gratin with Cantal cheese, lemon and parsley beurre blanc sauce

Tiramisu Amaretti et pomme caramel

Amaretti with caramelised apple tiramisu

ou

Entremet crème de spéculoos, biscuit cacao, coulis cacao

Speculoos cream dessert, cocoa biscuit, cocoa coulis

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - French meats / **Agneau origine U.K.** – British Lamb

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Entrées / Starters

Noix de Saint-Jacques grillées au barbecue, tranche de chou-fleur rôti,
pointe de caviar de hareng

Barbecued scallops, roasted cauliflower slice, herring caviar

Vins conseillés : Riesling Grand Cru Schœnenbourg – Henri Ehrhart / Crozes-Hermitage – Domaine des Remisières

19 €

Jambon de Reims et foie gras mi-cuit en compression,
crème de pomme de terre et noix de muscade

Reims ham and semi-cooked foie gras pressed terrine, potato cream, nutmeg

Vins conseillés : Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Henri Ehrhart / Chablis 1^{er} cru – Vau Ligneau – Domaine Hamelin

17 €

Noix de ris de veau déglacée au vinaigre de pomme et miel des Ardennes,
méli-mélo de légumes de saison

Veal sweetbread deglazed with apple vinegar and Ardennes honey, seasonal vegetables medley

Vins conseillés : Pinot Noir – Jean Bouchard / Pouilly Fuissé – Domaine Guerrin

19 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - French meats / Agneau origine U.K. – British Lamb

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

Médailлон de filet de bœuf, pomme de terre Macaire,
confit d'oignons et coppa, sauce aux cèpes

Beef tenderloin medallion, Macaire potato, onion confit and coppa, porcini sauce

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

32 €

Pluma de porc, champignon Portobello en chapelure de persil,
mousseline de pomme de terre au citron vert

Pork pluma, large parsley-crumbed Portobello mushroom, lime potato mousseline

Vins conseillés : Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Ruet / Mercurey 1^{er} Cru – Château de Santenay « Vieilles Vignes »

27 €

Lieu jaune au beurre d'agrumes, écrasé de patate douce,
crumble de noix et ciboulette, mousse au siphon mandarine et yuzu

Pollock with citrus butter, mashed sweet potato, hazelnut-chive crumble, yuzu-mandarin mousse

Vins conseillés : Pouilly fumé – Domaine Seguin Cuvée Prestige / Pinot Gris Harmonie – Henri Ehrhart

29 €

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - French meats / Agneau origine U.K. – British Lamb

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 €

Le chariot de desserts / Dessert trolley

Sélection de 6 desserts 15 €

Financier mangue et noisette / *Mango and hazelnut financier*

Mini brioche façon polonaise / *Mini polish-style brioche*

Mini baba au vieux rhum / *Mini baba with aged rum*

Mini crème brûlée vanille bourbon / *Mini bourbon vanilla “crème brûlée”*

Sphère citron-yuzu / *Lemon-yuzu sphere*

Verrine chocolat biscuit coco / *Chocolate and coconut biscuit verrine*

Chou craquelin satin caramel / *Craquelin choux, caramel cream*

Tartare de fruits, mousse popcorn / *Fresh fruits tartare with popcorn mousse*

Truffe Gianduja / *Gianduja truffle*

Madeleine pralin, éclats de dragées / *Praline madeleine, with crushed sugared almonds*

Mini éclair poire et crème spéculoos / *Mini pear éclair with speculoos cream*

Sélection d'accompagnements :

Chantilly, coulis fruits rouges, crème anglaise, coulis chocolat

Served with : whipped cream, red berry coulis, custard cream, chocolate sauce

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - *French meats* / **Agneau origine U.K.** – *British Lamb*

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 crème de spéculoos, biscuit cacao, coulis cacao

Speculoos cream with cocoa biscuit, and cocoa coulis

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes Origine France - *French meats* / **Agneau origine U.K.** - *British Lamb*

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 / Agneau origine U.K. – British Lamb

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request