

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

La moutarde – Moutarde de Reims CLOVIS

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

La pomme de terre de Juniville

Le jambon des Ardennes et boudin blanc – Haybes Salaisons

Jeunes pousses – LB pousses de Montmédy

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. ou U.E. – Lamb of U.K. or E.U. origin

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Menu La Principauté

42 €

Salade de légumes et crème d'avocat grillé,
fines tranches de magret confit au Cantal

Vegetable salad with grilled avocado cream, thin slices of confit duck breast with Cantal cheese

ou

Moelleux de saumon et éclats de langoustines, fine purée pomme verte et épinard
Soft salmon cake with langoustine shards, delicate green apple and spinach purée

Paleron de porc, crème d'olives au jambon des Ardennes,
purée de courgettes grillées

Pork chuck, olive cream with Ardennes ham, purée of grilled zucchini

ou

Pavé de maigre cuit au Sichuan rouge,
tian de légumes nouveaux, écume de coraux de Saint-Jacques
Stone bass fillet cooked with red Sichuan pepper, spring vegetable tian, scallop-coral foam

Duo de macarons aux fruits rouges, mousse au chocolat Ruby,
pépites croustillantes au thé matcha
Red-berry macaron duo with Ruby chocolate mousse, crispy matcha pearls

ou

Pain de Gènes et fines tranches de melon, sorbet vanille
Genoa sponge cake with thin slices of melon, vanilla sorbet

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. ou U.E.** - Lamb of U.K. or E.U. origin

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

Tatin de légumes nouveaux, brochette de boudin blanc,
méli-mélo de jeunes pousses

Young vegetable tatin, white-pudding skewer, medley of fresh greens

ou

Crèmeux de brocolis et ricotta, cubes de thon mi-cuit, crumble de noisettes

Broccoli and ricotta cream, seared tuna cubes, hazelnut crumble

Ballotine de volaille rôtie, écrasé de pomme de terre,
sauce beurre blanc et ciboulette

Roasted poultry ballotine, crushed potatoes, "beurre-blanc" sauce with chive

ou

Pièce de saumon juste cuit sur un lit de fenouil au beurre demi-sel,
crèmeux de panais

Lightly cooked salmon on a bed of fennel with salted-butter, parsnip cream

Pain perdu aux pralines roses, mousse au chocolat Ruby, caramel de fruits rouges

Praline pink French toast, Ruby chocolate mousse, red-berry caramel

ou

Clafoutis pomme cerise, glace caramel

Apple and cherry clafoutis, caramel ice cream

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. ou U.E.** - Lamb of U.K. or E.U. origin

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request

Les Entrées / Starters

Ris de veau rôti sur son sablé parmesan,
confit de figes au sirop d'érable, julienne de légumes

Roasted veal sweetbreads on a parmesan shortbread, maple syrup fig confit, and julienne of spring vegetables

Vins conseillés : Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Ruet / St-Nicolas de Bourgueil « Les Graviers » Maison Audebert

19 €

Queues de langoustine en tempura, tartare de carottes à la moutarde de Reims,
coulis pomme verte, épinard et wasabi

Tempura langoustine tails, carrot tartare with Reims mustard, green apple, spinach and wasabi coulis

Vins conseillés : Croze Hermitage cuvée particulière Domaine des Remisières / Riesling Grand Cru Schoenenbourg Henri Ehrhart

20 €

Carpaccio de bœuf façon ravigote, pousses de shiso

Beef carpaccio with ravigote style dressing, shiso shoots

Vins conseillés : Sancerre La Carrière Antoine de la Farge / Pinot Noir Harmonie Henri Ehrhart

17 €

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. ou U.E.** - Lamb of U.K. or E.U. origin

Liste des allergènes sur simple demande – Allergen list on request

Les Plats / Main Dishes

Pièce de thon grillé à l'huile de pequillo, panais,
condiment de fenouil et tomates marinées,
crumble de noisettes aux senteurs de paprika fumé

*Grilled tuna steak with piquillo-infused oil, parsnip,
fennel and marinated-tomato condiment, hazelnut crumble scented with smoked paprika*

Vins conseillés : Pouilly Fuissé Domaine Guerrin / Haute Côte de Beaune Domaine Bouthenet-Clerc

29 €

Médailon de filet de veau rôti au beurre truffé,
compression de légumes nouveaux, sauce aux morilles

Roasted veal fillet medallion with truffle butter, compressed spring vegetables, morel sauce

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

35 €

Filet d'agneau grillé au thym,
confit de tomates au romarin, éclats de courgettes grillées, copeaux de pecorino

Grilled lamb fillet with thyme, tomato and rosemary confit, grilled zucchini shards, pecorino shavings

Vins conseillés : St Estèphe Château Lilian Ladouys / St Joseph Adventus Vini

32 €

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. ou U.E. - Lamb of U.K. or E.U. origin

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request

Les Fromages / Cheese

Le chariot de fromages - *Cheese trolley*

Vins conseillés : Pinot Gris Harmonie Henri Ehrhart / Vacqueyras Grande Garrigue Domaine Alain Jaume

15 €

Les Desserts / Desserts

Carpaccio de melon, quenelle de mousse au lait de coco et vanille bourbon,
sorbet au Porto et cerise Amarena

Melon carpaccio, coconut milk and bourbon vanilla mousse, Port and Amarena-cherry sorbet

14 €

Mille-feuille et crèmeux de chocolat de Tanzanie, sorbet vanille

Mille-feuille with Tanzanian chocolate cream, vanilla sorbet

15 €

Croustillant de riz soufflé, méli-mélo de fruits rouges,
sorbet betterave-framboise, siphon mûre et citron vert

Crispy puffed-rice, medley of red berries, beetroot and raspberry sorbet, blackberry and lime foam

15 €

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. ou U.E. - Lamb of U.K. or E.U. origin

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

18 €

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 clafoutis pomme et cerise, glace caramel

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. ou U.E.** - *Lamb of U.K. or E.U. origin*

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. ou U.E.** - Lamb of U.K. or E.U. origin

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request