

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

Jambon sec des Ardennes – Haybes Salaisons

Fromage d'Abbaye d'Orval – Abbaye d'Orval

La moutarde – Moutarde de Reims CLOVIS

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

La pomme de terre de Juniville

Jeunes pousses – LB pousses de Montmédy

Miel des Ardennes – Le Gut Miel de Sedan

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 €

Tartare de saumon au citron confit, pousses de shiso, pointe de tarama wasabi

Salmon tartare with preserved lemon, shiso microgreens, a touch of wasabi tarama

ou

Pain de campagne perdu, tartare de tomates anciennes,
éclats de jambon des Ardennes, huile d'ail et pousses de moutarde au parmesan

*Country bread French toast, heirloom tomato tartare,
Ardennes ham shards, garlic oil, parmesan and mustard shoots*

Risotto aux éclats de chorizo et fines tranches de bar, émulsion d'oseille rouge

Chorizo risotto, thin slices of sea bass, red sorrel emulsion

ou

Pluma de porc, galette de blette, lardons et ricotta, caramel de tomate

Pork pluma, swiss chard galette with bacon lardons and ricotta, tomato caramel

Nougat glacé aux fruits confits et praline rose,
cerise Amarena, coulis pomme yuzu

Frozen nougat with candied fruits and pink praline, Amarena cherry, apple and yuzu coulis

ou

Tarte fine framboises et fraises, chantilly à la vanille gousse

Fine raspberry and strawberry tart, vanilla beans chantilly

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

32 €

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert **24 €**

∞

Le Soir

Uniquement en formule Soirée-étape et Demi-pension

Tarte de tomate et billes de mozzarella, pousses gourmandes

Tomato tart with mozzarella pearls and gourmet greens

ou

Crème d'œufs de caille et jambon des Ardennes,
tranche de pain de campagne croustillante

Quail egg cream with Ardennes ham, crispy country bread

Aiguillettes de canard, purée de pomme de terre au beurre demi-sel,
aubergine grillée, sauce au Bleu

Duck breast aiguillettes, salted butter mashed potatoes, grilled aubergine, blue cheese sauce

ou

Brandade de lieu gratinée au fromage d'Orval,
pousses de moutarde, éclats de parmesan

Gratinated pollock brandade with Orval Abbey cheese, mustard shoots, parmesan shards

Marmelade de fruits d'été, streusel de noix, sorbet citron

Summer fruit marmalade, hazelnut streusel, lemon sorbet

ou

Eclair à la fraise, crème satin, coulis fraise-basilic

Strawberry éclair with satin cream, strawberry and basil coulis

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

Cromesquis de foie gras en salade, fines tranches de magret fumé,
pickles de pêche et de mangue, vinaigrette au miel des Ardennes

*Foie gras cromesquis with salad, thin slices of smoked duck breast,
peach and mango pickles, Ardennes honey vinaigrette*

Vins conseillés : Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - H. Ehrhart / Château Saint-Jean des Graves

20 €

Médallion de homard rôti, raviole de homard et mousseline de langoustine,
mini pousses de basilic frais

Roasted lobster medallion, lobster ravioli, langoustine mousseline, fresh basil shoots

Vins conseillés : Riesling Grand Cru Schoenenbourg – H. Ehrhart / Chablis 1^{er} Cru – Côte de Léchet

25 €

Gravlax d'omble chevalier, haricots verts juste cuits et caviar de hareng,
caramel de tomate confite au vinaigre de cidre

Artic char gravlax, lightly cooked green beans and herring roe, cider vinegar-infused confit tomato caramel

Vins conseillés : Pinot Gris Harmonie – H. Ehrhart / Château de Berne – Côte de Provence

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

Ballotine de bar et mousseline d'épinards et yuzu, caviar d'aubergine au sumac, croustillant à l'encre de seiche, émulsion d'oseille rouge

Sea bass ballotine, spinach and yuzu mousseline, aubergine caviar with sumac, squid ink tuile, red sorrel emulsion

Vins conseillés : Crozes-Hermitage – Domaine des Remisières / Pouilly Fumé – Domaine Seguin Cuvée Prestige

29 €

Médailillon de filet de bœuf, crème de petits pois au gingembre, beignets de pomme de terre grenaille, sauce aux éclats de poivre vert

Beef fillet medallion, ginger-infused pea cream, potato fritters, green peppercorn sauce

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

32 €

Ris de veau rôtis au vinaigre de sureau et pomme, purée de pomme de terre au beurre demi-sel, sauce foie gras aux éclats de morille

Roasted veal sweetbreads glazed with elderflower and apple vinegar, salted butter potato purée, foie gras sauce with morel shards

Vins conseillés : Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Ruet / Sancerre – Domaine des Trois Noyers

34 €

Dans une démarche éco-responsable, le Chef Olivot travaille ses mets en luttant contre le gaspillage, nos plats sont servis dans des proportions adaptées.

Nous proposons toutefois une mousseline de légumes sur demande à discrétion.



As part of an eco-responsible approach, Chef Olivot prepares his dishes with a focus on reducing waste; our meals are served in appropriately sized portions.

However, we also offer a vegetable mousseline upon request, available in unlimited servings.

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 : Chablis 1^{er} Cru – Vau Ligneau Domaine Hamelin / Morgon « Les Grands Cras » Domaine Ruet

15 €

Les Desserts / Desserts

Gaufre minute, mi-cru et mi-cuit de fraises et basilic,
chantilly à la vanille gousse, caramel de fraises et basilic en réduction

*Freshly baked waffle, raw and lightly cooked strawberries with basil,
vanilla bean chantilly cream, strawberry and basil caramel reduction*

15 €

Parfait glacé aux amandes, tartare d'abricots cuits au miel des Ardennes,
pics de meringue aux amandes, vinaigrette aux éclats de noisettes

Frozen almond Parfait, apricot tartare cooked with Ardennes honey, almond meringue, hazelnut vinaigrette

15 €

Sphère de mousse au chocolat, ganache au Malibu,
biscuit moelleux cacao, coulis de cacao, croustillant de coco torréfiée

Chocolat mousse sphere, Malibu-infused ganache, cocoa sponge cake, cocoa coulis, toasted coconut crunch

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

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 éclair à la fraise, crème satin, coulis fraise basilic

Strawberry éclair with satin cream, strawberry and basil coulis

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 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